СОВРЕМЕННАЯ УКРАИНСКАЯ КУХНЯ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

В книге представлено многое из того, что на сегодняшний день известно об украинской кухне. Наряду с экскурсом в историю, описанием давних и современных традиций, объяснением некоторых кулинарных терминов, читатель найдет в ней огромное количество рецептов. Благодаря их подробному изложению процесс приготовления того или иного блюда не вызовет затруднений даже у начинающих кулинаров. Прочитав эту книгу, можно научиться не только готовить пищу, но и правильно, то есть по-украински, подавать её к столу.

- Е. Н. Грицак
  - Введение
    - ■
  - Ода салу
    - ■
  - Хлеб на добро
    - ■
  - Перед обедом
    - ■
    - ■ Закуски
      - ■
    - ■ Заливные и холодные
      - ■
    - ■ Паштеты
      - ■
    - ■ Салаты
      - ■
  - Главное – похлебать
    - ■
    - ■ Борщ всему голова
      - ■
    - ■ Супы
      - ■
    - ■ Похлебки
      - ■
    - ■ Юшка из «рибки» и без
      - ■
  - Кулеш: не суп, не каша
    - ■
  - Не наши каши
    - ■

- Горячая рыба
- Галушки
- Гоголь-моголь (блюда из яиц)
  - Вареники
- Горячие овощи
- Хрен и редька
- Жаркое и прочее мясное
  - Аппетитная свининка
  - Котлеты «Киевские» и другие
  - Колбаски
- Украинские народные лакомства
  - Сырники-творожники
  - Вот такие бабки
  - На сладкое... соленое (пироги без сахара)
  - Сладкие пироги
- Не только горілка

Е. Н. Грицак
Современная украинская кухня

Введение

На каждую традиционную кухню немалое влияние оказывает домашний очаг, то есть место, где принято готовить еду. На Украине таковым издавна являлось закрытое кострище – «вариста шчь», благодаря которой в кулинарии этой страны доныне преобладают такие приемы, как варка, тушение и печение.

Известно, что запорожцы, подстрелив дичь, старались сварить из нее юшку, а не поджарить на вертеле, что, казалось бы, проще и быстрее.

С особенностями приготовления украинских блюд связана самобытность местной посуды. Местные хозяйки до сих пор варят в казанках, для жарки используют особого вида сковороды, для последующего полутушения идет невысокая глиняная посуда – всевозможные глечики, миски, чашки, макитры.

В качестве национальной украинская кухня сложилась довольно поздно, лишь к XIX веку. До того кулинарные пристрастия украинцев почти не отличались от тех, что были присущи их соседям – полякам и белорусам.

В национальной кухне украинцев можно найти многое из того, чем богаты другие народы, причем не только соседние и дружественные.

Так, прием обработки продуктов в раскаленном масле, или, по-украински, смаження, украинцы заимствовали у татар. Из Германии в Украину перешло молотое мясо, а из Венгрии – острая паприка. В легендарных варениках можно заметить сходство с турецким блюдом дюш-вара. В то же время «басурманские» баклажаны украинцы не принимали долго, хотя со временем прижились и они.

Издавна в национальную традицию вошло употребление свинины в качестве основного пищевого сырья. Ее можно даже считать «национальным» признаком украинской кухни. Говядину в пищу употребляли намного меньше, считая ее слишком жесткой и постной.

Кроме того, волы в Украине испокон веков были и рабочей скотиной, и надежным транспортом, оттого под нож не шли, да и мясо их считалось не очень чистым, не говоря уже о том, что на вкус «мягкая свининка» куда приятнее. Неслучайно в Луцке можно увидеть памятник свинье, спасшей Украину во время монгольского нашествия. Именно тогда украинцы стали употреблять свинину, благодаря чему их край остался не разграбленным «басурманами», а люди сумели не только выжить, но и оформиться в нацию.

Сегодняшние украинцы – народ самобытный, щедрый и открытый – славятся, в том числе и своей кухней, некоторые блюда которой, к примеру, борщ и вареники, теперь считаются международными.

Ода салу

Самые сильные изменения в кулинарии украинцев произошли в период формирования их государства. В пику туркам, которым вера запрещала употреблять в пищу свиное мясо, запорожцы стали есть его, причем в больших количествах и, поминая врага, с удовольствием.

Совсем немного времени понадобилось, чтобы свиное сало превратилось в предмет культа. Теперь его использование в кухне Украины широко и разнообразно. Здесь сало едят все и в любом виде – сыром, соленом, топленом, вареном, копченом, жареном. На нем готовят, им шпигуют постное мясо, добавляют в каши, овощные рагу и даже в сладкие лакомства, сочетая с сахаром, медом или патокой – словом, едят охотно и, как считается, с пользой для здоровья.

Украинцы шутят, что сало по-украински – это надкусанный шмат, ведь донести его до стола, не попробовав, просто невозможно.

Смалец

Ингредиенты

1 кг свиного сала (можно с жировыми обрезками), 1 лавровый лист, 1 луковица, 5 горошин черного перца, 50 г кинзы, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Сало поскоблить, таким образом очищая от грязи, крови, остатков мяса, а потом промыть. Другой способ очистки – вымачивание в подсоленной воде в течение 12 часов, во время которого нужно несколько раз сменить воду. Вымоченное сало следует выплавить, то есть измельчив, сложить его в кастрюлю и томить на слабом огне до полного выпаривания воды, время от времени извлекая шкварки. Опустить в горячий смалец очищенную луковицу, добавить специи, посолить и медленно охладить, периодически помешивая. Остывший жир должен быть прозрачным.

Готовый продукт вылить через марлю в стеклянную банку или керамический горшочек и плотно, хотя не обязательно герметично, закрыть крышкой. Хранят смалец в сухом прохладном месте, оберегая от воздуха и света. При этом его вкус и запах остаются неизменными в течение нескольких месяцев.

В кулинарии под смальцем понимается продукт деревенской кухни многих народов. Украинцы называют так жир, вытопленный из свиного сала – подкожного и нутряного (кишечного), включая жировые обрезки. Кстати, нутряной жир перерабатывается отдельно из-за специфического запаха. Душистый же смалец, куда часто добавляют пряности, используется не только для жаренья, но и при приготовлении различных блюд. Намазанный на хлеб, он, на взгляд украинцев, является прекрасной закуской – не совсем легкой, зато сытной и, что немаловажно, дешевой.

Сало «Хуторское»

Ингредиенты

1 кг сырого сала, 2 головки чеснока, 100 г луковой шелухи, 5–6 лавровых листов, 10–20 горошин черного перца, по 1 чайной ложке черного и красного молотого перца, 0,5 кг соли.

Способ приготовления

Сало очистить (см. *Смалец),* разрезать на большие куски, примерно по 200 г. Каждый кусок обильно посыпать солью (не всей), а затем выставить в холодное и обязательно темное место, оставив на 2 суток. По истечении этого времени погрузить сало в кастрюлю, залить доверху водой, добавив луковую шелуху (для благородного коричневатого оттенка), лавровый лист, перец, остаток соли, измельченный чеснок. Довести до кипения и варить 10 минут. Остывшее сало очистить от луковой шелухи, завернуть в целлофан и положить в морозильную камеру. К употреблению оно будет готово через 2 дня.

Желтый или серый цвет сала свидетельствует о солидном возрасте свиньи. Такое, в крайнем случае, годится для варки. Цвет свежего сала молодой свиньи – розовый. Шкурка у «доброго» сала должна быть тонкой, без щетины, которую, однако удаляют легко, просто подпалив на открытом огне. Говорят, что если сало хорошо режется, то так же оно и засолится.

Сало в рассоле

Ингредиенты

1 кг сырого сала, 5–6 лавровых листов, 10 горошин черного

перца, 2–3 зубчика чеснока, 1 стакан соли.

Способ приготовления

Соль растворить, прокипятив в 2 стаканах воды около 10 минут. Рассол остудить.

Небольшие куски очищенного (см. *Смалец)* сала уложить не очень плотно в стеклянную посуду, переложить лавровым листом, горошинами перца, крупно нарезанным чесноком, а потом залить рассолом. Банку тоже неплотно прикрыть крышкой и выдержать в темном достаточно теплом месте не меньше 7 дней. После этого продукт можно употребить сразу или положить на хранение в холодильник: приготовленное правильно, такое сало хранится долго, не изменяясь по цвету и не теряя вкуса.

Сало «Острое»

Ингредиенты

1 кг свиного сала, 100 г луковой шелухи, 1 чайная ложка красного молотого перца, 3–4 зубчика чеснока, 1 стакан соли крупного помола.

Способ приготовления

В большую кастрюлю, до половины наполненную водой, положить луковую шелуху и соль, довести до кипения и кипятить 10 минут. Сало очистить (см. *Смалец),* разрезать на большие куски, положить в кипящий рассол и варить 10–20 минут. Снять с огня и остужать в рассоле. Вынув из воды, обсушить салфеткой, натереть каждый кусок чесноком и красным перцем. После этого положить сало в морозильную камеру, выдержав не меньше недели.

Сало «Одесское ароматное»

Ингредиенты

1 кг сырого свиного сала с мясными прожилками, 2 головки чеснока, по 10 горошин черного и белого перца, 5 лавровых листов, 1 столовая ложка сушеного сладкого перца, 5 г тмина, 2 столовые ложки соли (желательно крупного помола).

Способ приготовления

Сало очистить (см. Смалец), снять шкурку, обсушить салфеткой и разрезать на небольшие бруски (по-украински – шматы). Острием ножа сделать в каждом куске углубления, куда заложить мелкие зубчики или половинки крупных зубчиков чеснока (без сердцевины). Втирая, обвалять каждый шмат в смеси

перца и тмина. В кастрюлю налить 2 л воды, положить соль и лавровый лист, довести до кипения, после чего снять рассол с огня и быстро остудить до комнатной температуры. Сало, сложенное в стеклянную или эмалированную посуду, залить рассолом, действуя осторожно, чтобы не смыть специи.

Неплотно прикрыв, хранить сало в холодильнике около 1 недели, после чего вынуть бруски, обсушить, при возможности еще раз натереть вышеперечисленными специями, потом завернуть каждый в чистую белую бумагу и уложить на хранение в морозильную камеру.

Сало быстрой засолки

Ингредиенты

1 кг сырого свиного сала, 3 зубчика чеснока, специи по вкусу, 0,5 стакана соли.

Способ приготовления

Сало очистить (см. *Смалец),* разрезать на большие куски, сложить в стеклянную посуду, добавить соль, чеснок и любимые специи. Залить кипящей водой и как можно быстрее охладить. Такое сало готово к употреблению уже через несколько часов, но хранится оно недолго.

> Сало быстрой засолки хранится в холодильнике не больше месяца. Если сварить его в рассоле, то срок хранения увеличится в 3 раза, а если замариновать – в 10 раз. Тот, кому требуется сало с максимальным сроком хранения, может использовать всем известный способ консервации с заливкой уксусом и закатыванием в банку.

Сало с фасолью

Ингредиенты

200 г соленого сала, 2–3 мелкие луковицы, 200 г консервированной фасоли, 2 яйца.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую. Сало нарезать мелкой соломкой и обжарить до корочки по краям вместе с половинками луковиц. Выложить сало на тарелку, добавить консервированную фасоль, нарезанные соломкой яйца и, выдержав 10–15 минут, подавать к столу.

Сало с чесноком

Ингредиенты

1 кг соленого сала, 1 головка чеснока.

Способ приготовления

Сало вместе с очищенным, разделенным на зубчики чесноком пропустить через мясорубку и сложить в стеклянную банку. Эта душистая масса хороша для бутербродов; хранить ее нужно в холодильнике, обязательно под крышкой, чтобы характерным ароматом не пропитались остальные продукты.

> При умеренном употреблении сало – продукт полезный, несмотря на свою чудовищную калорийность: 770 ккал на 100 г продукта. Не стоит тратить время на поиски его диетического вида – такого пока, увы, не существует. Любителей сала может утешить то, что содержащаяся в нем арахидоновая кислота активно участвует в холестериновом обмене, способствуя клеточной и гормональной активности. Людям, которые ведут активный образ жизни, ежедневный бутерброд с кусочком ароматного сала на завтрак, конечно, не повредит. Не зря в Украине бытует поговорка: «Что за тихо стало – от круп иль от сала?».

Шпигованная говядина

Ингредиенты

1 кг говядины (желательно мясо лопатки), 100 г шпика, 100 г майонеза, 4 зубчика чеснока, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, натереть чесноком, лавровым листом, перцем и солью. Шпик мелко нарезать. Тонким ножом сделать надрезы в говядине, начинить ее салом, намазать толстым слоем майонеза и обернуть фольгой. В таком виде подержать мясо в холодильнике не меньше суток, после чего запекать 1–2 часа в горячей духовке. Охладив, нарезать не очень тонкими ломтиками. Шпигованную говядину можно употреблять как самостоятельное блюдо, так и в качестве ингредиента для бутербродов.

Почеревина

Ингредиенты

400 г сала, 1 головка чеснока, кинза, перец молотый, лавровый лист и соль по вкусу.

Способ приготовления

Очищенное (см. *Смалец)* сало положить в подсоленную кипящую воду (0,5 л) и варить вместе со специями около 30 минут. После охлаждения продукт готов к употреблению, нужно лишь разрезать большой кусок на несколько маленьких. Впрочем, если этот большой кусок сопоставим с размерами ладони, то ничего резать не надо – добрый (то есть огромный) ломоть в Украине пользуется успехом большим, чем аккуратная нарезка.

Бутерброды со шпиком

Ингредиенты

500 г ржаного хлеба, 200 г шпика, 1 головка чеснока.

Способ приготовления

Нарезать хлеб кусками любой толщины и размера, а шпик – тонкими ломтиками. Хлеб намазать чесноком, положить на каждый кусок несколько «соломинок» сала, увенчав бутерброд зубчиком чеснока.

> Вдоволь поспорив по поводу написания немецкого слова «Speck», лингвисты России так и не пришли к единогласию. В конце концов неважно, как пишется само слово: «шпик» или «шпиг». Важно, что означает оно подкожное свиное сало, наполненное, увы, неполноценными белками. Всем известный словесник Владимир Даль, кстати, родившийся в Украине и носивший псевдоним Казак Луганский, назвал шпиком (все же пусть будет шпик!) свиное сало для кухни. Немного сложнее обстоит дело с глагольной формой. Шпигуя, моряк нашивает на парус расщипанную пеньку, вор просто делает свое черное дело («нашпиговался», по-воровски означает «нажился»), а повар наполняет мясо мелкими ломтиками сала.

Чесночные гренки

Ингредиенты

500 г белого хлеба, 200 г шпика, 0,25 стакана майонеза, 2–3 зубчика чеснока, растительное масло для жаренья.

Способ приготовления

Хлеб разрезать на куски и каждый обжарить с обеих сторон в растительном масле. Шпик разрезать на тонкие ломтики. Меньшую часть чеснока оставить для натирания, а большую растолочь. Как только гренки чуть-чуть остынут, натереть их чесноком, намазать одну из сторон майонезом, положить немного растолченного чеснока и несколько соломок сала.

Подмога – это украинское блюдо, приготовленное из остатков других блюд и, как правило, заправленное соусом. С такой едой экономия продуктов, а значит, и денег в доме обеспечена.

Подмога

Ингредиенты

4 небольших куска отварного мяса (свинины, говядины, можно язык, грудинку, словом, любого, какое найдется в холодильнике), 2 клубня вареного картофеля, 1 вареная свекла, 1 соленый огурец, 3 маслины без косточек, 2–4 столовые ложки маринованных грибов, 1 чайная ложка горчицы, соль по вкусу.

Для соуса: 1 столовая ложка муки, 1 чайная ложка сливочного масла, 2 столовые ложки мясного бульона, 1 луковица, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Для салата мелко нарезать мясо, картофель, свеклу, огурец. Грибы и маслины нарезать покрупнее. Все смешать, посолить, заправить горчицей.

Приготовить соус, для чего обжарить муку, не снимая с огня влить бульон, добавить растительное масло. Кипятить, не прекращая помешивать, иначе в соусе появятся комочки.

Через 1–2 минуты положить в соус целую луковицу, которую следует вынуть через несколько минут. Почти готовый соус заправить уксусом, посыпать сахаром, посолить, размешать и только тогда снять с огня. Соус влить в салат и тщательно перемешать.

Хлеб на добро

В Украине издавна относились к хлебу, как к святыне. Пышный пшеничный каравай – паляница – одно из достижений местной кулинарии. Хлеба украинцы всегда ели много. На селе хорошей хозяйкой считалась та, у которой в доме пахло свежеиспеченным хлебом. Его пекли в формах, на поду и даже на капустном листе, используя опару или кусочек, оставшийся от вчерашней выпечки.

В каждом местечке имелась своя куховарка, как называли женщину, у которой паляница получалась лучше всех. Кстати, куховарка обязательно должна была быть замужней, ибо печь каравай мог только тот, кто имел пару. Благодаря этому умению она пользовалась особым уважением, а в праздники была просто незаменима, ведь именно ей заказывали свадебные, крестинные, именинные и прочие караваи. Выпекать, а особенно украшать их умели немногие, ведь в этом деле существовали свои секреты.

Праздничный хлеб требовал особого рецепта, тесто месили только в особой посуде – глиняной макитре или деже, которую в нужный момент с песнями поднимали к потолку, чтобы все получилось как нужно: каравай не сел или, упаси боже, не подгорел. Готовое изделие украшали заранее выпеченными голубками и крендельками, цветками и ягодами калины, обвивали лентами и ветками цветущей вишни, обвязывали рушником. Под голубками было принято прятать медные монеты: говорили, что, сохранив их, молодые не будут испытывать недостатка в деньгах.

Считалось, что тот, кто получит такую паляницу, проживет жизнь красиво и беспечально. Вкушали это кулинарное чудо, как говорят сегодня, на десерт, то есть в самом конце торжества. Староста села сам разрезал каравай и со словами «На добро, на мир божий» раздавал куски сельчанам: старшим и почтенным побольше, а остальным, как получится.

Домашний хлеб

Ингредиенты

2,5 кг ржаной муки, 200 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, смалец для смазывания форм.

Способ приготовления

Дрожжи развести в небольшом количестве (примерно 0,25 стакана) воды с сахаром. Муку просеять через сито и, как только

поднимутся дрожжи, поставить опару: 500 г муки, разведенной в 1 л теплой кипяченой воды, смешать с дрожжами. Через 3 часа в опаре должны появиться пузырьки. Это означает, что пора всыпать оставшиеся 2 кг муки, посолить и замесить тесто. Накрыв его салфеткой, поставить в теплое место на 2 часа и когда подойдет, вымесить еще раз, теперь уже тщательнее и дольше – не меньше 30 минут. Далее вымешивание повторить еще 3 раза с промежутками не менее чем в 1 час.

Смазать металлические формы, выложить в них тесто, оставить на 15 минут для расстойки, а потом поместить в хорошо прогретый духовой шкаф. Такой хлеб обычно выпекается 40 минут. В течение этого времени нужно следить, чтобы он не пригорел, при необходимости прикрыть верх форм фольгой. То же самое можно сделать во избежание пригорания снизу. Форму с готовым изделием вынуть из духового шкафа, оставить на 10–15 минут, накрыв белой салфеткой, а потом извлечь, просто перевернув форму.

Свадебный каравай

Ингредиенты

3 кг пшеничной муки высшего сорта, 1 л домашнего кислого молока, 200 г дрожжей, 13 яиц, 4 стакана сахара, 250 г сливочного маргарина, 250 г сливочного масла, 10–15 изюминок, 2–3 капли ароматического масла (анисового или барбарисового), 1 чайная ложка соли, смалец для смазывания формы и ржаные зерна для ее посыпки.

Способ приготовления

Подготовить опару, для чего налить в глиняную посуду кислое молоко, добавить дрожжи, 10 яиц, 3 стакана сахара, маргарин и 150 г масла. Муку просеять и высыпать (рассеивая) несколько горстей в опару, все тщательно перемешать, накрыть салфеткой и оставить бродить на час. Затем добавить в опару оставшиеся 3 яйца и 1 стакан сахара, соль, досыпать 2 горсти муки и вновь оставить на час. Потом высыпать остальную муку, перемешать и еще через час начать вымешивать тесто. Этот нелегкий процесс должен продолжаться не менее 1,5 часов, пока тесто не начнет отставать от рук. Во время вымешивания добавить 100 г масла и в самом конце – изюминки и ароматическое масло.

Разделить тесто на несколько частей, разложив пласты по металлическим, смазанным смальцем формам. На дно каждой следует положить белую бумагу, посыпав ее ржаными зернами.

Ножницами и ножиком сделать на каравае рожки, украсить голубками и шишками, предварительно вылепленными из того же теста.

Когда тесто подойдет, осторожно, стараясь не встряхивать, поставить формы в прогретый духовой шкаф на 1–1,5 часа. Готовый хлеб должен остыть в течение 30 минут. Затем его можно осторожно извлечь из формы, перевернув ее и слегка потряхивая, не забыв накрыть белой салфеткой. Правильно выпеченный каравай хранится, не теряя свежести, около 3 недель.

Калинник (калиновый хлеб)

Ингредиенты

2,5 кг ржаной муки, 200 г дрожжей, 1 кг высушенной калины, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, смалец для смазывания форм.

Способ приготовления

Высушенную калину размолоть в порошок, заварить небольшим количеством воды, получив не очень жидкое пюре. Дрожжи развести в 0,25 стакана воды, добавив сахар. Муку дважды просеять через сито. Дрожжи выдержать 1 час, после чего поставить опару: 500 г муки развести в 1 л теплой кипяченой воды и влить дрожжи. Через 3 часа, после появления пузырьков, всыпать в опару остальную муку, калиновое пюре, соль и замесить тесто.

Калинник выпекается в виде толстой лепешки. Сахар в него не кладут, чтобы не исчез приятный свежий запах.

> В старину украинцы не выбрасывали хлебные крошки. Родители приучали детей «не оставлять кусинь (огрызок)». Хлеб, упавший на пол, нужно было поднять и, поцеловав, съесть. Куски, оставшиеся от трапезы, заворачивали в полотенце и несли на кладбище, чтобы отдать нищим. Некоторые из этих обычаев, правда, в измененном виде, сохранились в Украине до сих пор.

Пшеничные пампушки с чесноком

Ингредиенты

400 г муки, 20–30 г дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Для соуса: 1 головка чеснока, 2 столовые ложки

растительного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Развести дрожжи в небольшом количестве воды (0,3 стакана), добавить соль, сахар, 100 г муки и замесить крутое тесто. Когда оно подойдет, всыпать остальную муку, влить 0,5 стакана воды, растительное масло, вымесить и оставить в теплом месте примерно на 1 час. Из готового теста вылепить пампушки – маленькие булочки-шарики, в сыром виде напоминающие грецкий орех (диаметр около 3 см). Раньше их выпекали в печи, но за неимением таковой можно использовать и обычный духовой шкаф. Изюминка блюда – соус, приготовленный из чеснока, растолченного с солью и залитого растительным маслом. Поливать им пампушки следует перед подачей к столу.

Технология приготовления пампушек прямо указывает на германскую кухню. Однако не в Германии, а в Украине появилось на свет это аппетитное во всех отношениях изделие. Дело в том, что придумали его немцы-булочники – колонисты, прибывшие в Новороссию во времена Екатерины Великой. Свое итало-французское название пампушка получила в Одессе, откуда распространилась по всей Украине к середине XIX века.

Пампушки гречневые вареные

Ингредиенты

4 стакана гречневой муки, 50 г сухих дрожжей, 0,5 стакана растительного масла, 1 головка чеснока, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Просеять муку, добавить 1,5 стакана воды, 1 чайную ложку соли и дрожжи, предварительно разведенные в небольшом (1–2 столовые ложки) количестве воды. Замесить крутое тесто, поставить на 2 часа в теплое место, чтобы подошло. Из теста вылепить пампушки и отварить их порциями, перекладывая каждую в нагретую кастрюлю с растительным маслом. Чеснок очистить, разделить на зубчики, растолочь с солью и 2 столовыми ложками растительного масла, а затем выложить в посуду с горячими пампушками.

Несладкие пампушки, особенно с чесноком, в Украине принято есть с борщом. Те же пампушки, но приготовленные из сдобного теста с большим количеством сахара, который здесь с успехом заменяет

мед, служат отдельным блюдом и подаются к чаю или компоту.

Пампушки «Подольские»

Ингредиенты

1 кг муки, 200 г сливочного масла, 2 стакана сливок, 50 г сухих дрожжей, 1 яйцо и 8 сырых яичных желтков, 1,5 стакана сахара, 2 столовые ложки растительного масла для смазывания формы и немного сухарей для ее посыпки.

Способ приготовления

Размягченное сливочное масло, разогретые почти до кипения сливки, дрожжи, разведенные с 2 столовыми ложками муки, взбитое яйцо (белок взбивается отдельно от желтка) смешать в глубокой чашке и оставить примерно на 30 минут. Затем добавить остальную муку и взбитые с сахаром желтки – во время взбивания сахар добавлять постепенно, по 1 чайной ложке. Тесто тщательно вымесить, оставить подходить на 2 часа, а потом, продолжая взбивать, вымесить еще раз. Подогреть формы, смазать их растительным маслом, посыпать сухарями, осторожно выложить тесто так, чтобы оно занимало не более одной трети формы. Дать подойти, после чего поставить в разогретый духовой шкаф и выпекать 40 минут. К столу пампушки любого вида рекомендуется подавать в горячем виде.

Перед обедом

Любое приготовление пищи в домашних условиях – это немного техники, а остальное импровизация и полет фантазии. Рецепт является лишь основой, тогда как остальное делается исходя из пристрастий, запасов и возможностей. Все это в большей мере относится к закускам, которыми принято называть небольшие порции, как правило, легких, острых или соленых кушаний, с которых обычно начинается обед. Раньше украинцы перед трапезой не закусывали вовсе, а если уж закусывали, то плотно: шмат сала с куском свежего хлеба, по их мнению, не отобьет, а лишь разожжет аппетит. Многие из украинских закусок, например буженину, шинку, рулеты с начинками, шпигованное мясо, а особенно колбаски, посчитать таковыми можно лишь условно, ведь их употребляют и в горячем виде, и в холодном, как дополнение, и как самостоятельные блюда. В целом традиция плотно закусывать перед обедом не изжила себя до сих пор. Пристрастие к тяжелой и жирной пище осталось, но тяга к здоровому образу жизни заставила обратиться к продуктам более легким и полезным, благо, кроме свиней, на Украине есть еще и овощи.

Закуски

Свинина с квашеной капустой и грибами

Ингредиенты

250 г свинины, 3 луковицы, 1 соленый огурец, 1 свекла, 50 г сметаны, 50 г зеленого лука, 50 г квашеной капусты, 50 г маринованных грибов, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 3 столовые ложки свиного жира, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть, отварить до готовности, очистить, нарезать кружочками и сбрызнуть уксусом. Лук очистить и нарезать кольцами, а огурец – кружками. Зеленый лук вымыть и очень мелко нарезать. Грибы смешать с капустой. Мясо промыть, нарезать порционными кусками, посолить, поперчить и жарить в свином жире до готовности.

Куски мяса выложить на середину широкой глиняной тарелки, полить сметаной, оформить кружками свеклы и огурцов, кольцами лука. Рядом выложить капусту с грибами и все засыпать зеленым луком.

Свинина с рисом

Ингредиенты

200 г свинины, 100 г вареного риса, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 столовая ложка свиного жира, 1 огурец, 1 столовая ложка панировочных сухарей, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и нарезать. Огурец вымыть и нарезать кубиками. Мясо промыть, нарезать небольшими кусочками, посолить, обвалять в панировочных сухарях и жарить в свином жире до готовности. Мясо смешать с рисом, огурцом и зеленым горошком, выложить на блюдо, заправить майонезом, посыпать зеленью петрушки и сразу подать к столу.

Свинина по-домашнему

Ингредиенты

300 г свинины, 3 соленых огурца, 100 г квашеной капусты, 2 небольших клубня картофеля, 2 зубчика чеснока, 3 столовые ложки растительного масла, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и нарезать кружками. Соленые огурцы нарезать кубиками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Свинину промыть, нарезать ломтиками, посолить, поперчить, а затем жарить в растительном масле до готовности. Мясо выложить на блюдо, посыпать чесноком, украсить картофелем, огурцами и квашеной капустой.

Яркие краски продуктов, перемешанных или уложенных слоями, радуют глаз и усиливают аппетит. Чтобы создать праздничное настроение, можно подать несколько холодных закусок, разнообразных по вкусу, цвету и оформлению и, конечно, запаху. Чтобы сохранить аромат, их необходимо готовить перед подачей к столу или, если они сделаны заранее, вынуть за 30 минут до начала обеда. Не стоит забывать, что закуски, дополняя друг друга, должны соответствовать блюдам, которые будут следовать за ними.

Гусь с овощами и фруктами

Ингредиенты

20 г ветчины, 100 г филе жареного гуся, 1 небольшая свекла, 25 г белокочанной капусты, 1 яблоко, 1 огурец, 1 помидор, 1 яйцо, 150 г майонеза, 0,5 чайной ложки лимонного сока, 2–3 веточки петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень, фрукты и овощи, кроме капусты, вымыть. Свеклу варить до готовности. Яблоко нарезать соломкой. Нарезанную капусту перетереть с солью, отжать, смешать с яблоками, добавить измельченную, предварительно очищенную свеклу, заправить майонезом и лимонным соком. Полученный таким образом фруктово-овощной салат выложить на широкую тарелку и приступить к украшению.

Для этого яйцо сварить вкрутую и разрезать на четвертинки. Вымытый огурец нарезать кружками, а помидор – тонкими дольками. Не слишком мелкой соломкой нарезать ветчину и гусиное филе, выложить мясо на салат, красиво разложить яйца, кружки огурца, дольки помидора и веточки петрушки.

Мясо курицы с консервированной фасолью

Ингредиенты

300 г отварного мяса курицы, 100 г консервированной фасоли, 1 клубень картофеля, 2 соленых огурца, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 морковь, 1 луковица, 20 г тертого хрена, 4 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Картофель и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать кружками. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Соленые огурцы нарезать дольками. Яйца очистить и нарезать кружками. Мясо нарезать тонкими ломтиками, смешать с консервированной фасолью, выложить на блюдо, посолить, украсить кружками моркови, картофеля и яиц, дольками огурцов, кольцами лука. Подавая к столу, блюдо полить сметаной, посыпать тертым хреном.

Говяжья печень с яйцами

Ингредиенты

300 г говяжьей печени, 1 луковица, 3 сваренных вкрутую яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 3 столовые ложки майонеза, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарубить. Яйца очистить и мелко нарезать. Говяжью печень промыть, нарезать маленькими кусочками, посолить, поперчить, смешать с луком и жарить в растительном масле до готовности. Печень и лук смешать с яйцами, выложить на блюдо, полить майонезом.

Щука в маринаде

Ингредиенты

1 кг филе щуки, 200–300 г репчатого лука, 500 г моркови, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка томатной пасты, черный перец и соль по вкусу.

Для маринада: 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, 1 бутон гвоздики, корица на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и морковь очистить, вымыть, мелко нарезать и жарить в растительном масле до золотистой корочки. Филе щуки посолить,

поперчить и обжарить в сливочном масле. Добавить томатную пасту, влить немного воды и тушить в течение 10 минут. Для приготовления маринада в кипящую воду положить сахар, соль, лавровый лист, гвоздику, перец горошком, корицу, влить уксус, довести до кипения, варить 3 минуты, после чего процедить. Филе щуки, лук и морковь выложить на блюдо, залить маринадом.

Сельдь под горчичным соусом

Ингредиенты

500 г филе соленой сельди, 2 луковицы.

Для соуса: 2 столовые ложки горчицы, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Филе сельди промыть холодной водой и мелко нарезать. Для приготовления соуса смешать горчицу и уксус. Филе сельди и лук выложить слоями в тарелку и залить соусом.

Сельдь с яйцами

Ингредиенты

150 г филе соленой сельди, 5 сваренных вкрутую яиц, 2 столовые ложки майонеза, 0,5 лимона, 1 пучок листьев зеленого салата, 1 помидор.

Способ приготовления

Лимон вымыть, очистить и нарезать ломтиками. Листья зеленого салата вымыть. Помидор вымыть и нарезать кружками. Филе сельди нарезать длинными полосками шириной 1–1,5 см. Каждую полоску свернуть плотным валиком. Яйца очистить, разрезать пополам вдоль и выложить на плоскую тарелку желтками вверх. На каждую половинку яйца положить валик из сельди, немного майонеза и ломтик лимона. Закуску украсить листьями салата, кружками помидора и подать к столу.

Сладкий перец с чесноком

Ингредиенты

8 сладких разноцветных перцев, 3 столовые ложки растительного масла, 3 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Перцы вымыть, удалить семенные коробочки, разрезать каждый на 5–6 частей и жарить в растительном масле в течение 10 минут. Перед подачей к столу с перцев снять кожицу, выложить на блюдо, посолить и посыпать натертым на крупной терке чесноком.

Сырые овощи нужно подавать к столу на подносе или в большой плоской корзине, выстланной листьями краснокочанной капусты, салата или шпината, в крайнем случае – прозрачной целлофановой пленкой. Мясное ассорти эффектно выглядит на большом плоском блюде рядом с пучками свежей зелени. Хлеб, по возможности разных сортов, стоит подать в плетеных корзинах, застланных салфетками с веселым рисунком. Прекрасным украшением стола являются цветы и листья.

Капуста с морковью

Ингредиенты

500 г белокочанной капусты, 1 морковь, 0,5 стакана густого томатного сока, 2 столовые ложки растительного масла, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть и натереть на крупной терке. Капусту очистить от верхних листьев, мелко нашинковать и сложить в салатницу вместе с морковью. Посолить, поперчить, влить растительное масло, хорошо перемешать. Сверху капустную закуску полить томатным соком и перед подачей к столу выдержать в холодильнике не менее 1 часа.

Фасоль с луком

Ингредиенты

500 г крупной фасоли, 1 стакан томатного сока, 2 луковицы, 2 лавровых листа, красный молотый перец и соль по вкусу, растительное масло для жаренья.

Способ приготовления

Лук очистить, а фасоль промыть и отварить до мягкости. Лук нарезать не слишком мелко, обжарить в большом количестве растительного масла и добавить к фасоли, влить затем томатный сок, посолить и положить специи. Кипятить около 5 минут.

Снятая с огня фасолевая масса должна настояться в течение 30 минут, а потом ее можно выложить в салатницу и подавать к столу.

Огуречная горка

Ингредиенты

5 огурцов, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 пучок зелени петрушки, 2 столовые ложки сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать соломкой. Яйца очистить и мелко нарезать. Так же мелко нарезать предварительно вымытую зелень петрушки. Огурцы смешать с яйцами, посолить, выложить горкой на блюдо, заправить сметаной, украсить зеленью петрушки и подать к столу.

Огурцы с кольцами лука

Ингредиенты

5 огурцов, 3 луковицы, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, 2 зубчика чеснока, черный или красный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружками. Лук очистить, нарезать кольцами, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час. Чеснок очистить и растолочь. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Огурцы перемешать с кольцами лука, чесноком, зеленью петрушки, посолить, поперчить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Ароматные помидоры

Ингредиенты

6-7 помидоров, 3 зубчика чеснока, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Чеснок очистить, мелко нарезать, сбрызнуть уксусом, оставить на 30 минут, а затем перемешать с зеленью петрушки. Помидоры вымыть, нарезать кружками, посолить, поперчить, выложить на блюдо. На каждый

кружок помидоров положить смесь из чеснока и зелени петрушки.

Замечено, что в отношении овощей и фруктов рынок не только предоставляет продукты для стола, но и дает богатую пищу фантазии. Иногда, зная сотни проверенных рецептов, можно придумать еще один, увидев, например, необычно сложенные помидоры или зелень, вовсе не зеленого цвета.

Помидоры с огурцами и перцем

Ингредиенты

5 помидоров, 5 огурцов, 1 луковица, 1 стручок острого перца, по 0,5 пучка зелени укропа и петрушки, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры и огурцы вымыть и нарезать кружками. Лук очистить и нарезать кольцами. Стручок острого перца вымыть, запечь в духовке, очистить от кожицы и семян, а потом измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать и перемешать. Кружки помидоров и огурцов положить в салатник так, чтобы помидоры составляли верхний слой, чуть-чуть посолить и сбрызнуть уксусом. Сверху выложить лук, измельченный острый перец и зелень.

Помидоры, фаршированные печенью трески

Ингредиенты

5-6 помидоров, 3 сваренных вкрутую яйца, 1 соленый огурец, 150 г консервированной печени трески, 2 столовые ложки майонеза, 1 столовая ложка томатного соуса, 0,5 лимона, 5–6 листьев зеленого салата, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 пучок зелени петрушки, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, разрезать пополам, извлечь семена. Каждую половинку посолить, поперчить и сбрызнуть уксусом. Яйца очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть, обсушить и тоже мелко нарезать. Соленый огурец очистить от кожицы и нарезать кубиками. Лимон вымыть и нарезать очень тонкими кружками. Листья салата вымыть.

Печень трески пропустить через мясорубку, смешать с подготовленными яйцами, зеленью петрушки и соленым огурцом.

Добавить в фарш томатный соус и майонез, все тщательно перемешать. Наполнить половинки помидоров фаршем и соединить вместе так, чтобы помидоры выглядели целыми. Выложить фаршированные помидоры на блюдо, на каждый положить кружок лимона. Готовую закуску украсить листьями зеленого салата.

Сладко-кислая капуста

Ингредиенты

600 г белокочанной капусты, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 0,5 чайной ложки сахара, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать, положить в кастрюлю, влить уксус, добавить соль и, непрерывно помешивая, нагревать в течение 5–7 минут. Затем остудить, заправить смесью из растительного масла и сахара.

Капуста с помидорами

Ингредиенты

200 г белокочанной капусты, 3 помидора, 2 яблока, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 0,5 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать, перетереть с солью и сахаром, сбрызнуть уксусом и оставить на 20 минут: из нее должен выделиться сок. Помидоры и яблоки вымыть и мелко нарезать. Лук очистить и нарезать так же мелко. Капусту смешать с помидорами, яблоками, луком, выложить на блюдо, заправить смесью из растительного масла и лимонного сока.

Капуста с зеленым горошком

Ингредиенты

400 г белокочанной капусты, 100 г консервированного зеленого горошка, 1 морковь, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г майонеза, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту очистить от верхних листьев, нашинковать, перетереть с солью. Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Очищенное яйцо измельчить. Зелень укропа вымыть. Капусту смешать с морковью, добавить зеленый горошек, яйцо, выложить на блюдо, перед подачей к столу полить майонезом и украсить веточками укропа.

«Колючая» капуста

Ингредиенты

250 г белокочанной капусты, 2 стручка горького перца, 2 луковицы, 2 яблока, 0,5 стакана растительного масла, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Стручки острого перца вымыть, очистить от семенных коробочек, мелко нарезать, обдать кипятком. Капусту вымыть, нашинковать, положить в кастрюлю, залить водой, нагревать в течение 3–4 минут, затем откинуть на дуршлаг и посолить. Лук очистить и мелко нарезать. Яблоки вымыть, очистить от кожицы, удалить сердцевину и измельчить. Зелень укропа и петрушки вымыть, мелко нарезать. Капусту перемешать с перцем, луком, яблоками, зеленью петрушки и укропа. Выложить острую фруктово-овощную смесь на блюдо, не забыв заправить растительным маслом.

Фасоль с солеными огурцами

Ингредиенты

200 г консервированной фасоли, 3 соленых огурца, 1 яблоко, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа, перец красный молотый и соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы нарезать соломкой. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать кубиками. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Яйцо очистить и мелко нарезать. Зелень укропа вымыть. Консервированную фасоль смешать с огурцами, яблоком, луком и яйцом, выложить в блюдо, посолить, поперчить, заправить растительным маслом, украсить веточками укропа и подать к столу.

Фасольно-яблочная закуска

Ингредиенты

200 г консервированной фасоли, 2 соленых огурца, 2 сладких яблока, 1 луковица, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г сметаны, 1 чайная ложка горчицы, 1 пучок зелени укропа, 1 чайная ложка красного молотого перца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы нарезать кубиками. Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, мякоть нарезать такими же кубиками, как и огурец. Лук очистить, вымыть и нарезать тонкими полукольцами. Яйцо очистить и нарезать кружками. Зелень укропа вымыть и отделить веточки. Консервированную фасоль смешать с огурцами, яблоками и луком, посолить, поперчить, заправить горчицей и сметаной. Подавая к столу, выложить закуску на блюдо, украсить кружками яйца и веточками укропа.

Из пряностей и приправ украинцы используют в основном лук, чеснок, укроп. Чуть меньшей популярностью пользуются тмин, анис, мята, любисток, дудник, чабер, красный перец. Из привозных пряностей на украинской кухне раньше всех обосновались лавровый лист, черный перец и корица, которая, как и всюду, используется преимущественно для сладких блюд. Важную роль в местной кулинарии играет уксус – приправа к мясным, холодным и овощным блюдам. Нетрудно заметить, что уксусом здесь нередко злоупотребляют.

Яблочно-кукурузная закуска

Ингредиенты

300 г консервированной кукурузы, 3–4 яблока, 4 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 0,5 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить сердцевину, нарезать мякоть кубиками, посыпать сахаром и сбрызнуть уксусом. Кукурузу смешать с яблоками, посолить, выложить в салатник. Перед подачей к столу заправить эту легкую закуску растительным маслом.

Кукурузно-огуречная закуска

Ингредиенты

200 г консервированной кукурузы, 4 свежих молодых огурца, 20 листьев зеленого салата, 50 г сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить и нарезать соломкой. Листья салата вымыть и нарезать. Кукурузу смешать с огурцами и листьями салата, выложить в блюдо, посолить, заправить сметаной.

Кабачки с маринованными грибами

Ингредиенты

500 г кабачков, 100 г маринованных грибов, 2–3 соленых огурца, 150 г отварного мяса курицы, 4 столовые ложки майонеза, 100 г муки, 1 помидор, 0,5 стакана растительного масла, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать кружками, посолить, поперчить, обвалять в муке и обжарить в растительном масле. Помидор вымыть, разрезать на 4 части и пропустить через мясорубку вместе с солеными огурцами, грибами, мясом. Добавить майонез и перемешать. Кружки кабачков выложить на широкую мелкую тарелку. Разложить смесь по кружкам так, чтобы она была использована полностью.

Заливные и холодные

Свиное заливное

Ингредиенты

500 г свинины (грудинка без костей), 1 яйцо, 50 г сливочного масла, 2 столовые ложки майонеза, 0,5 стакана готового желе (несладкого и еще не застывшего), 1 свежий помидор, 1 свежий огурец, черный перец на кончике ножа и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, очистить от пленок и жира. Нарезать большими кусками, каждый из которых обмакнуть в сырое яйцо, посолить, поперчить, а затем слегка обжарить в сливочном масле. После этого 50 минут томить в духовом шкафу под крышкой. Готовое мясо охладить, разрезать большие куски на несколько маленьких и выложить их на плоское широкое блюдо. Сверху положить предварительно вымытые нарезанные кружками помидор и огурец, а затем залить все майонезом, смешанным с желе.

Судак в желе с майонезом

Ингредиенты

700 г судака, 70 г белого хлеба, 3 столовые ложки майонеза, 30 г желатина, 2 столовые ложки молока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 зубчика чеснока, 2 луковицы, 1 морковь, 5–6 маслин, 1 корень и зелень петрушки, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Вначале подготовить рыбу, отделив мясо от костей. Добавить к ней замоченный в молоке белый хлеб, лук, (нарезать одну луковицу) очищенный и обжаренный в растительном масле. Все продукты дважды пропустить через мясорубку, используя мелкую решетку. Полученную массу посолить, добавить перец, мелко нарезанный чеснок и взбить – лучше миксером, но можно и вручную. Выложить массу на фольгу (полиэтиленовую пленку или смазанный маслом пергамент), свернуть рулетом и перевязать. Варить в подсоленной воде с луковицей и корнем петрушки примерно 1,5 часа. После варки охладить прямо в бульоне.

Пока охлаждается рыбная масса, можно отварить морковь и

приготовить желе. В данном блюде желе должно быть 2 видов: прозрачное и белое, с майонезом. Для их приготовления засыпать желатин в прохладную кипяченую воду и оставить для набухания на 15–20 минут. Затем добавить желатин в процеженный рыбный бульон и нагревать, помешивая и не допуская кипения. Когда жидкость станет прозрачной, снять с огня и охладить. Часть бульона смешать с майонезом, получив белое желе, остальное оставить прозрачным.

Еще не успевшее застыть жидкое прозрачное желе разделить на 3 части. Одну его треть вылить на блюдо, положить в него нарезанный кружками рулет и залить второй третью. После того как поверхность прозрачного желе немного застынет, вылить белое желе так, чтобы рулет был едва виден. Блюдо еще раз охладить, нарезать порционными кусками, посыпать измельченной зеленью петрушки, украсить фигурно нарезанной вареной морковью и маслинами. Залить все это оставшимся прозрачным желе и поставить в холодильник на несколько часов.

Холодец из птицы

Ингредиенты

500 г мяса индейки (голень), 600 г куриных крылышек, 1 тушка курицы, 2 луковицы, 1 сваренное вкрутую яйцо, 0,5 лимона, 1 морковь, 1 головка чеснока, 1 лавровый лист, 3–4 горошины черного перца, мускатный орех на кончике ножа, 2 веточки петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и вымытую морковь очистить. Все мясо промыть, удалить кости, филе залить горячей водой, немного прокипятить, вынуть и вновь промыть холодной проточной водой. Сложить мясо в кастрюлю, залить холодной водой, которая должна прикрывать его на 2–3 см, и варить 4 часа на медленном огне. За 1 час до окончания варки всыпать соль, добавить овощи (луковицу и морковь целиком), лавровый лист, перец и мускатный орех. Готовое мясо разложить на одном большом блюде или порциями, в маленьких глубоких тарелках. Остуженный бульон процедить, положить растолченный чеснок, и вылить бульон на блюдо (разлить по тарелкам) так, чтобы жидкость едва прикрывала мясо. Когда холодец остынет, украсить его веточками петрушки, кружками вареной моркови, дольками лимона, посыпать мелко нарезанным яйцом.

Ягодный холодец

Ингредиенты

1 кг любых свежих ягод, 1 стакан сахара, 1 стакан сухого вина, по 0,5 чайной ложки корицы, гвоздики, цедры лимона, 1 чайная ложка лимонного сока.

Способ приготовления

Ягоды промыть, если нужно очистить от косточек и плодоножек и разделить (по объему) пополам. Одну часть протереть через сито, в итоге получив пюре. Вторую сварить, влив в кастрюлю 1 стакан воды, вино, положив сахар и пряности. Отвар процедить, добавить лимонный сок, залить этим сиропом пюре из свежих ягод, поместив его в фарфоровую или эмалированную чашку. Накрыть чистой салфеткой и выдержать на холоде не менее 3 часов. В настоящее время ягодный холодец принято подавать на десерт, хотя раньше он служил отдельным легким блюдом и закуской к обеду или ужину.

Паштеты

Паштет из шкварок

Ингредиенты

200 г соленого сала, 2 зубчика чеснока, молотый красный перец, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Сало растопить на сковороде до образования шкварок. Когда шкварки зарумянятся, вынуть их, охладить и пропустить через мясорубку вместе с очищенным чесноком. В жир, оставшийся от растопленного сала, добавить перец, соль, а затем перемешать, проследив, чтобы растворилась соль.

Выложить шкварки в небольшой глубокий салатник, залить их жиром и разровнять поверхность ножом. В холодном виде такой паштет можно использовать для бутербродов, можно просто намазывать его на хлеб. Нагретый, он служит соусом к вареному картофелю, макаронам или пресным несладким кашам.

> Глагол «шкварить» является синонимом таким словам как «жарить» или «топить», причем, сильно, с шумом и треском: сало шкварится, баню жарко нашкварили. Шкварка же у разных народов имеет неодинаковое толкование, означая то негодные остатки, то невыносимую жару, а кое-где и вовсе слывет ругательством, намекая на дурную особу. Если калужане называют шкварком ломоть свиного сала, то украинцы, произнося примерно тоже, имеют ввиду твердые, до корочки поджаренные кусочки – шкварки – которые получаются сами собой в процессе вытапливания сала.

Грибной паштет

Ингредиенты

200 г отварных или маринованных грибов, 1 луковица, 2 яйца, 40–50 г сыра, 40 г сливочного масла, 2 столовые ложки густой сметаны, зелень петрушки, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, лук очистить и вместе с сыром пропустить через мясорубку. В фарш добавить сваренные вкрутую, мелко

нарезанные яйца, поперчить, посолить, заправить сметаной и сливочным маслом. Подавая к столу, грибной паштет украсить предварительно вымытой и мелко нарубленной зеленью.

Паштет из печени со шпиком и можжевельником

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 200 г свинины (лучше жирной), 100 г шпика, 2 столовые ложки муки, 2 столовые ложки говяжьего бульона, 200 г сливочного и 20 г растительного масла, 2 луковицы, 1 морковь, 2 яйца, 8 спелых ягод можжевельника, черный молотый перец, зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промыть, очистить от пленок, нарезать кусочками, обвалять в муке и поджарить вместе луком, предварительно очищенным и мелко нарезанным. Свинину, лук, вымытую и очищенную морковь нарезать, положить в кастрюлю и тушить на медленном огне до полной готовности мяса. Охлажденные свинину и варившиеся с ней овощи пропустить через мясорубку. Добавить к ним тоже пропущенную через мясорубку печень. Растереть фарш с маслом, ввести взбитые яйца, размятые ложкой ягоды можжевельника, посолить, поперчить. Развести массу бульоном, положить мелко нарезанный шпик, все хорошо перемешать. На дно формы выложить нарезанный соломкой шпик, в центр уложить печеночную массу, обвести ее валиком из шпика и поставить в духовой шкаф примерно на 30 минут.

Когда паштет остынет, форму опрокинуть на мелкую тарелку. Массу легче извлечь, если перед этим форму подержать несколько секунд в горячей воде. Перед подачей к столу блюдо украсить кружочками сваренного вкрутую яйца, фигурно вырезанной морковью и листиками петрушки.

Паштет из печени с мускатным орехом

Ингредиенты

1 кг говяжьей печени, 4 яичных белка, 2 луковицы, по 2 столовые ложки растительного и сливочного масла, мускатный орех на кончике ножа, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промыть, вымочить в течение 2 часов, а потом варить около 40 минут, не забывая снимать пену. Охлаждать прямо в воде, чтобы не заветрилась. Затем печень очистить от пленки,

освободить от прожилок и пропустить через мясорубку, желательно два раза.

Очищенный лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле до золотистого цвета и пропустить через мясорубку вместе с печенью. Яичные белки взбить и вылить в полученную массу вместе с размягченным сливочным маслом, солью, перцем и мускатным орехом. Украинские хозяйки выкладывают такой паштет в керамические чашки, украшают цветочками и листиками из замороженного масла. В холодильнике это блюдо сохраняет свежесть в течение нескольких дней. Правда, хранить его нужно, плотно закрыв крышкой, иначе оно заветрится и, по известному выражению, потеряет товарный вид.

Торт из печени

Ингредиенты

1 кг говяжьей печени, 5 луковиц, 3 столовые ложки муки, 4 яичных белка, 250 г майонеза, 1 лавровый лист, растительное масло для жаренья, по 0,25 чайной ложки черного молотого перца и соли, а также несколько зерен граната для украшения.

Способ приготовления

Печень промыть в холодной воде и, обдав кипятком, освободить от пленки. Лук очистить, яичные белки взбить до крутой белой пены. Печень пропустить через мясорубку вместе с одной луковицей. Остальной лук нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Примерно четверть жареного лука положить в фарш, добавив взбитые белки и растертые в ступке муку, соль, перец, лавровый лист. Разделить фарш на 6 частей-коржей. Каждый корж обжарить с двух сторон на сильном огне. Формируя торт, их нужно укладывать по одному на широкую тарелку, пересыпая жареным луком и смазывая майонезом. Когда эта нехитрая конструкция будет готова, вылить сверху оставшийся майонез, посыпать жареным луком и украсить зернами граната.

Паштет из соленой сельди

Ингредиенты

300 г филе соленой сельди, 50 г копченого шпика, 1 стакан молока, 2 луковицы, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 1 чайная ложка горчицы, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени укропа.

Способ приготовления

Лук очистить и разрезать на 4 части. Зелень укропа вымыть. Филе сельди вымачивать в молоке 1 час, затем пропустить через мясорубку вместе с луком и шпиком, добавить уксус, горчицу, растительное масло. Паштет перемешать и выложить в форму, украсить веточками укропа и подать к столу.

Салаты

Привозное растительное масло – олия – в Украине считалось ценнее коровьего, возможно, из-за того, что было родом из Греции, с которой украинские земли связывали религиозные отношения. Наряду со свиным салом, олия разных видов использовалась в украинской кулинарии издавна. Более известное и более популярное ныне подсолнечное масло прижилось здесь в XIX веке, неожиданно вытеснив все остальные виды растительного масла.

Капустный салат с мясом, овощами и фруктами

Ингредиенты

25 г свежей белокочанной капусты, 20 г ветчины и 80 г жареного мяса гуся, 20 г свеклы, 1 яблоко, 2 столовые ложки майонеза, 1 свежий огурец, 1 помидор, 1 яйцо, зелень петрушки, 0,1 г лимонной кислоты и соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи, зелень и фрукты вымыть, свеклу и яйцо сварить. Очищенную свеклу, капусту и яблоко нарезать соломкой. Нашинкованную капусту перетереть с солью, добавить яблоко и свеклу, заправить майонезом и лимонной кислотой. Готовый салат украсить тонкими полосками ветчины и также нарезанных остальных продуктов: мяса гуся, яйца, огурца, помидора. Перед подачей к столу посыпать измельченной зеленью петрушки.

Капустный салат с перцем

Ингредиенты

500 г белокочанной (можно цветной) капусты, 1 морковь, 2 сладких перца, 2 столовые ложки сахара, по 3 столовые ложки яблочного уксуса и растительного масла, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Капусту освободить от верхних листьев, нашинковать. Морковь вымыть и очистить. Вымытый перец очистить от семян и плодоножки. Подготовленные таким образом овощи нарезать, сложив в кастрюлю с широким дном, – украинские крестьянки в таких случаях пользуются тазом. Добавить сахар, соль, уксус,

растительное масло, перемешать и оставить в холодном месте на 2 часа. Затем перемешать еще раз и вновь выдержать в том же месте и такое же время. После этого салат готов к употреблению. Он сохраняет свежесть достаточно долго (до 2 недель), поэтому хранить его можно в холодильнике, плотно утрамбованным, например, в стеклянной банке.

Овощной салат с сыром

Ингредиенты

По 200 г помидоров, свежих огурцов, редиса, сладкого перца желтого и красного цвета, 1 пучок зеленого лука, растительное масло для заправки, сыр для посыпки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Овощи вымыть. Огурцы очистить, перец освободить от семян и плодоножки. Все овощи нарезать, соблюдая пропорции, сложить в большую салатницу, посолить, заправить растительным маслом, перемешать. Перед подачей к столу посыпать сыром, натертым на крупной терке, и зеленым луком.

Зеленый салат со сметаной и яйцом

Ингредиенты

4—5 листиков зеленого салата, 1 свежий огурец, 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 100 г зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть и нарезать кружками. Зелень и листья салата вымыть и мелко нарезать. Яйцо сварить, нарезать соломкой. К мелко нарезанным листьям салата добавить яйцо, перемешать, посолить, заправить сметаной и уксусом. На столе это блюдо лучше смотрится в стеклянной салатнице, посыпанное зеленью, с украшением из огурцов.

Салат с помидорами, рисом и яйцом

Ингредиенты

3-4 помидора, 3 столовые ложки риса, 2 свежих огурца, 2 яйца, 200 г майонеза, зелень петрушки, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис промыть и отварить в соленой воде. Для украшения оставить 1 помидор и 1 яйцо. Остальные помидоры вымыть, срезать верхушки, осторожно, пользуясь чайной ложкой, удалить семена. Нарезать кубиками мякоть помидоров, огурцы и сваренные вкрутую яйца. Сложить все продукты в одну чашку, перемешать, посолить, поперчить, посыпать мелко нарезанной предварительно вымытой зеленью петрушки. Заправить салат майонезом, выложить на мелкое блюдо, украсить ломтиками помидоров, дольками вареных яиц и листиками петрушки.

Растительное масло украинцы чаще употребляют в 2 видах: горячего и холодного отжима. Первое привлекает кулинаров сильным своеобразным и, нужно сказать, очень любимым здесь запахом жареных семечек. Его щедро льют в холодные блюда – салаты, винегреты. Второе, более мягкое и менее ароматное, используется в основном для жаренья при приготовлении вторых горячих блюд.

Фасолевый салат с сыром

Ингредиенты

0,5 стакана белой фасоли, 100 г твердого сыра, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, зелень петрушки, сахар, 3 %-ный уксус и соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль вымочить в холодной воде в течение 4 часов. Затем отварить в той же воде и откинуть на дуршлаг. После этого выложить в тарелку, добавить очищенный мелко нарезанный лук, разведенное уксусом растительное масло, соль, сахар. Все тщательно перемешать. Перед подачей к столу фасолевый салат посыпать натертым на крупной терке сыром и мелко нарезанной зеленью петрушки.

Фасолевый салат с ветчиной

Ингредиенты

1 банка консервированной фасоли, 100 г ветчины, 100 г сыра пармезан (или других твердых сортов), 150 г майонеза, 1 луковица, 2 помидора, зелень петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, лук очистить. Каждую фасолину разрезать

пополам, а если получится, то и мельче. Смешать фасолевую массу с нарезанной соломкой ветчиной, добавить натертый на крупной терке сыр, мелко нарезанные лук и 1 помидор, все перемешать, посолить, полить (не перемешивая!) майонезом и выложить в салатницу. Готовое блюдо украсить кружками второго помидора и петрушкой, но не листочками, а целыми веточками.

Фасолевый салат с репчатым луком

Ингредиенты

0,5 стакана фасоли, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, черный перец, зелень петрушки (можно кинзы) и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень вымыть. Промытую фасоль отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, остудить, выложить в салатницу. Посолить, посыпать перцем, мелко нарезанным и обжаренным в растительном масле луком, заправить салат тем же растительным маслом, перемешать. Перед подачей к столу посыпать измельченной зеленью.

Фасолевый салат с чесноком

Ингредиенты

1 кг зеленой стручковой фасоли, 2 помидора, зелень укропа, соль по вкусу.

Для соуса: 0,5 стакана растительного масла, 2 столовые ложки фруктового уксуса, 1 столовая ложка нарезанной зелени укропа и петрушки, черный молотый перец, 1 зубчик чеснока.

Способ приготовления

Промытую фасоль отварить в соленой воде, откинуть на дуршлаг, остудить, выложить в салатницу и залить соусом. Для приготовления соуса растительное масло смешать с фруктовым уксусом, добавить перец, мелко нарезанную зелень и натертый на крупной терке чеснок. Перед подачей к столу салат украсить кружками помидоров и зеленью укропа.

Свекольный салат с черносливом

Ингредиенты

200 г свеклы, 2 луковицы, 1 зубчик чеснока, 1 стакан

чернослива, 100 г майонеза (можно заменить сметаной), 10 грецких орехов, соль по вкусу.

Способ приготовления

Орехи, лук, чеснок очистить. Свеклу вымыть, отварить и натереть на крупной терке. Промытый чернослив попарить в горячей воде около 10 минут и, пока не остыл, мелко нарезать. Так же мелко нарезать лук, а орехи растолочь. Все продукты смешать, добавить растолченный чеснок, майонез или сметану, посолить и выложить в салатницу. Перед подачей к столу посыпать салат измельченными орехами.

> Начиная делать винегрет, следует вспомнить о красящих способностях свеклы. Чтобы остальные овощи не окрасились, ее нужно добавлять последней, нарезав и отдельно заправив растительным маслом. Вкус винегрета можно смягчить, добавив к привычным, то есть требующим соли, овощам сладкое яблоко.

Винегрет

Ингредиенты

1 небольшая свекла, 2 клубня картофеля, 1 морковь, 1 соленый огурец, 100 г фасоли, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, любая зелень для украшения, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель, морковь, свеклу вымыть и сварить отдельно. Лук очистить. Сначала соединить вместе одинаково нарезанные картофель, морковь, огурец и лук. Затем добавить заранее отваренную фасоль, соль, перец, растительное масло, хорошо перемешать, дать постоять в теплом месте около 30 минут и подавать к столу, украсив зеленью.

Грибной острый салат

Ингредиенты

500 г маринованных грибов, 2 луковицы, 6 столовых ложек растительного масла (для заправки и жаренья), 2 зубчика чеснока, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, 5–6 маслин, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы пропустить через мясорубку. Очистив лук, очень мелко

его нарезать и обжарить в небольшом количестве растительного масла. Добавить грибы, влить 0,25 стакана воды, посолить, поперчить и тушить 10 минут. Готовую массу заправить натертым на мелкой терке чесноком, уксусом, выложить в салатницу и украсить маслинами.

Томатно-огуречный салат

Ингредиенты

3 соленых огурца, 2 луковицы, по 2 столовые ложки томатной пасты и растительного масла, 1 чайная ложка сахара, перец по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. Натереть огурцы на крупной терке и добавить к луку, всыпать на сковороду сахар, поперчить и тушить не менее 30 минут. Положить томатную пасту и тушить еще 10 минут. После того как масса остынет, переложить ее в салатник и подавать к столу.

Главное – похлебать

Легко обходясь без «котлет и компота», среднестатистический украинец будет страдать, если в положенный час не поест первого. Неважно, будет ли это знаменитый борщ, рассольник или примитивная юшка, но, как говорят в Украине, «главное – похлебать». В этой стране добрая хозяйка обязательно приготовит на обед первое блюдо, стараясь сделать его как можно более жирным, а значит, более вкусным и, на местный взгляд, полезным. Считается, что только первое дает человеку силу, обеспечивает бодрость духа, а еще согревает и наполняет радостью. Даже сегодня деловые, как и повсюду, безмерно занятые украинцы, не оскорбляя своего организма гамбургерами, отдают предпочтение полноценному обеду, где главным по-прежнему остается борщ. Украинские женщины, будто священнодействуя, подают его в больших керамических супницах, наливая сначала мужу, а затем и остальным домочадцам.

Украинский борщ имеет около 40 разновидностей: собственным рецептом его приготовления могут похвастать жители каждого региона. Так, полтавчане и подольцы готовят его с фасолью, крестьяне западных областей привыкли к жидкому, только со свеклой, в который для остроты добавляется вишневый или яблочный сок. В Полесье предпочитают борщ зеленый, со щавелем, крапивой, пряной зеленью, но не без свеклы, которая в данном случае присутствует в виде ботвы. Жителям крайнего юга страны греет, вернее, охлаждает душу борщ-холодняк – некое подобие русской окрошки.

Борщ всему голова

Украинский простой борщ

Ингредиенты

500 г говядины, 0,25 кочана капусты, 4 клубня картофеля, 1 крупная свекла, 25 г свиного сала, 25 г сливочного масла, по 0,5 стакана томатной пасты (можно заменить 2 помидорами) и сметаны, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 2 чайные ложки сахара, 1 неполная столовая ложка муки, 3 лавровых листа, 4–5 зубчиков чеснока, 5–6 горошин черного перца, 1–2 столовые ложки красного молотого перца, 1 чайная ложка 3 %-ного уксуса, соль, укроп и зелень петрушки по вкусу.

Способ приготовления

Мясо залить водой, поставить на слабый огонь и варить до готовности. Свеклу нарезать не слишком мелко, потушить с уксусом, частью сала или жиром, снятым с поверхности бульона, сахаром и томатной пастой. В сливочном масле обжарить лук, морковь, корень петрушки. Когда мясо будет почти готово, добавить к нему картофель и капусту. Через 15 минут положить в кастрюлю тушеную свеклу и коренья (лук, морковь, корень петрушки), оставив все это вариться примерно на 10 минут. Потом заправить борщ тертым салом, сливочным маслом и мукой, разведенной холодной водой, сахаром, черным и красным перцем, не забыв посолить. Перед тем как снять с огня, положить в кастрюлю с борщом лавровый лист, укроп, а незадолго до обеда – зелень петрушки и чеснок. Сметана добавляется прямо в тарелки, хотя можно подать ее к столу отдельно, лучше в глиняной чашке.

Считается, что слово «борщ» произошло от названия «борщевик» – растения, съедобные листья которого издавна использовались в приготовлении похлебки, причем не как приправа, а как главный и порой единственный компонент. Со временем дикий борщевик вытеснила капуста, а еще чуть позже ее «свергла с пьедестала» свекла, ставшая в борще главной, но, как ни странно, вовсе не обязательной. Украинцы борщом называют также разные супы, не обязательно содержащие свеклу. Например, зеленый борщ – это всего лишь кислый томатный суп или просто суп, вопреки

названию, красного цвета.

Гетманский борщ

Ингредиенты

80 г говядины (желательно грудинки), 1 луковица, 2 небольших клубня картофеля, 1 морковь, 1 свекла, 0,25 кочана капусты, 2 столовые ложки фасоли, 0,5 баклажана, 2 столовые ложки растительного масла, 2–3 лавровых листа, 1 пучок смешанной зелени (петрушка, укроп), сметана и соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль промыть и варить до мягкости в подсоленной воде. Мясо промыть, залить холодной водой, положить в кастрюлю луковицу, лавровый лист и варить до готовности. Пока варится мясо, подготовить овощи. Вымыть свеклу, картофель, морковь, баклажан. Нарезать их кубиками и обжарить в растительном масле. Свежий баклажан можно заменить консервированным, которому в данном случае обработка не требуется.

Сваренное мясо вынуть и нарезать порционными кусками. Бульон процедить, посолить, вновь поставить на огонь и довести до кипения. В кипящий бульон положить куски мяса, свеклу и варить до ее полуготовности. После этого добавить картофель. За 15 минут до готовности положить в кастрюлю капусту, затем морковь, фасоль и баклажан, заранее протертые через сито. Гетманский борщ едят со сметаной, которую можно положить прямо в тарелки или подать отдельно, как и зелень.

Киевский борщ

Ингредиенты

250 г говядины, 250 г баранины (грудинка), 0,25 кочана капусты, 4 клубня картофеля, 1 крупная свекла, 2 стакана свекольного кваса, 2 столовые ложки фасоли, 2 кислых яблока, 3 помидора, 2 столовые ложки растительного масла, 50 г сала (можно соленого), 2 луковицы, 1 морковь, по 1 корню петрушки и сельдерея, по 1 пучку зелени петрушки и сельдерея, 3 лавровых листа, 3 горошины черного перца, 0,25 ложки красного молотого перца, 3 зубчика чеснока, сметана и соль по вкусу.

Для свекольного кваса: 500 г черного хлеба, 1,5 л воды, 4 небольшие свеклы.

Способ приготовления

Для приготовления свекольного кваса хлеб нарезать

небольшими кусками, залить его водой, добавить вымытую, очищенную, крупно нарезанную свеклу и дать этой смеси настояться около 2 дней – днем на солнце, а ночью в теплом месте. На третий день после процеживания квас будет готов для употребления в борщ.

Фасоль промыть в холодной воде и отварить до мягкости. Баранину промыть и как можно мельче нарезать. Промытую говядину залить свекольным квасом и варить на медленном огне. Очистить лук и чеснок. Вымыть картофель, приготовленную для борща свеклу, яблоки, помидоры, морковь, зелень, корни петрушки и сельдерея. Измельчить ножом все, кроме моркови, которую следует натереть на крупной терке.

В растительном масле потушить свеклу вместе с бараниной. В ходе жаренья добавить помидоры, лук, морковь, корни петрушки и сельдерея. В кастрюлю с говядиной сначала ввести нашинкованную капусту и картофель, затем тушеные овощи и варить 15 минут. По истечении этого времени добавить фасоль, а в самом конце варки – яблоки, перец, лавровый лист, соль, растолченный с салом чеснок и зелень. К столу киевский борщ подавать со сметаной.

Киевский борщ с грибами

Ингредиенты

60 г сушеных грибов, 300 г картофеля, 0,25 кочана капусты, 1 большая свекла, 1 корень петрушки, 1 морковь и 1 луковица, 2 стакана свекольного кваса, 1 чайная ложка муки, 0,5 стакана томатной пасты и столько же сметаны, 100 г сливочного масла, 2 яйца (используются только желтки), 5 горошин черного перца, 1 лавровый лист, 1 столовая ложка сахара, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Для свекольного кваса: 500 г черного хлеба, 1,5 л воды, 4 небольшие свеклы.

Способ приготовления

Сначала нужно приготовить квас (см. *Киевский борщ),* поскольку для этого потребуется несколько дней.

Вымочить и отварить до готовности грибы. Мелко нарезать их, а грибной бульон процедить и отлить 0,5 стакана для тушения свеклы. Остальной бульон нужен собственно для борща. Лук очистить, картофель, свеклу, корень петрушки, морковь вымыть. Свеклу нарезать соломкой, картофель – кубиками, капусту нашинковать. Свеклу потушить в грибном бульоне. В сливочном масле обжарить грибы, мелко нарезанные лук и корень петрушки.

В середине жаренья к ним добавить томатную пасту и муку, разведенную грибным бульоном.

В кипящий грибной бульон положить капусту и картофель, которые следует варить не менее 15 минут. Затем добавить грибную массу и дать борщу покипеть еще 5 минут. Затем влить свекольный квас, положить сахар, соль, перец, лавровый лист, прокипятить еще 2–3 минуты. Подавая киевский грибной борщ к столу, не стоит забывать про зелень петрушки и сметану, которая здесь употребляется не в чистом виде, а смешанной с желтками.

Львовский борщ

Ингредиенты

1 кг мозговых костей, 2 крупные свеклы, 5 клубней картофеля, 1 морковь, 2 луковицы, 2 столовые ложки томатной пасты, 2 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 1 столовая ложка сливочного масла (можно заменить 50 г сала), 1–2 чайные ложки сахара, 6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 0,5 пучка зелени петрушки, сметана и соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить костный бульон. Свеклу вымыть, отварить до полуготовности, очистить, нарезать соломкой и тушить около 30 минут с томатной пастой и уксусом.

Зелень вымыть, лук очистить, предварительно вымытую морковь натереть на крупной терке. Все эти продукты обжарить в сливочном масле (сале) каждый по отдельности. Положить их вместе картофелем и свеклой в бульон, добавив черный перец, лавровый лист, соль и сахар. Перед подачей к столу в тарелки с борщом положить сметану.

> Украинские кулинары, неважно – профессиональные повара или простые домохозяйки, не слишком усердствуют в нарезке. Кускам в здешних супах не полагается быть слишком маленькими и аккуратными, ведь так не делалось в старину.

Полтавский борщ с галушками

Ингредиенты

600 мяса гуся или утки, 1 свекла, 0,25 кочана капусты, 3 клубня картофеля, 50 г топленого сала, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан гречневой крупы, 2–3 помидора

(можно заменить томатной пастой), 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 луковицы, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, 2 лавровых листа, 1 головка чеснока, 5 горошин черного перца, зелень (немного петрушки, лука или трав), 2 чайные ложки сахара, сметана и соль по вкусу.

Для галушек: 1 яйцо, 1 стакан муки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить галушки (подробно см. в главе *Галушки),* сварить их в кипящей подсоленной воде и откинуть на дуршлаг. Готовыми считаются те, что всплыли на поверхность воды.

Мясо залить водой и варить до готовности. Картофель, свеклу, морковь, корень петрушки и зелень вымыть, лук и чеснок очистить. Свеклу потушить с уксусом, частью сала (или с жиром, снятым с поверхности бульона), сахаром и помидорами (томатной пастой). Нарезанные соломкой лук, морковь, корень петрушки обжарить в топленом сале. Крупно нарезанный картофель, нашинкованную капусту и гречневую крупу варить в бульоне около 15 минут. Затем добавить тушеную свеклу, обжаренные лук, морковь, корень петрушки, лавровый лист, соль, сахар и варить еще 10 минут. После этого положить в борщ сливочное масло, перец и галушки. Заправить готовое блюдо зеленью петрушки и растолченным с салом чесноком. Перед подачей к столу в каждую тарелку положить сметану.

Особенностью черниговского борща является то, что он, в отличие от большинства украинских борщей, не имеет заправки с салом и мукой. Кроме того, мелко нарезанные овощи здесь добавляются в бульон свежими, без обжарки, что придает блюду своеобразный, совсем не украинский вкус.

Черниговский борщ

Ингредиенты

500 г говядины (можно заменить куском свинины на косточке), 0,25 кочана капусты, 1 свекла, 1 небольшой кабачок, 0,5 стакана вареной фасоли, 3–4 помидора, 2 кислых яблока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 луковица, 1 корень петрушки, 1 морковь, 5–6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 4 зубчика чеснока, сметана и соль по вкусу.

Способ приготовления

Промыть и сварить мясо. Вымытую и нарезанную соломкой свеклу потушить, добавив сливочное масло. Кабачок, помидоры,

яблоки, корень петрушки, морковь вымыть. Капусту, очистив от верхних листьев, нашинковать соломкой. Лук и чеснок очистить, а затем нарезать. Помидоры и яблоки нарезать кубиками, морковь и корень петрушки натереть на крупной терке.

В кипящий бульон, откуда нужно вынуть готовое мясо, сначала положить свеклу и морковь, через 15–20 минут добавить кабачки, яблоки и помидоры. Фасоль, лук, корень петрушки, лавровый лист, чеснок, соль и перец положить за 5 минут до окончания варки. Заправить сметаной.

> Подавая к столу, черниговский борщ нужно заправить сметаной в тарелках, не спрашивая обедающих, хотят они того или нет – так было принято в старину.

Волынский борщ

Ингредиенты

500 г мяса с костями, 4 стакана мясного бульона, 1 крупная свекла, 0,25 кочана капусты, 1 баклажан, 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 зубчик чеснока, 1 лавровый лист, 1 пучок зеленого лука, сметана и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо залить горячей водой, довести до кипения, потом слить бульон, заменив его 5 стаканами чистой воды, положить луковицу и варить до готовности. Важно, чтобы мясо остыло в бульоне, иначе оно станет жестким.

Вымыть и в отдельной посуде отварить свеклу, затем очистить ее и нарезать соломкой. Нашинковать капусту, вымыть, мелко нарезать и потушить в небольшом количестве воды баклажан. В конце тушения нужно добавить растительное масло и, обжарив, протереть баклажан через сито. Сложить в суповую кастрюлю капусту, свеклу, баклажан, залить все приготовленным заранее мясным бульоном, посолить, положить лавровый лист и кипятить 10 минут. Вынуть из бульона мясо, разрезать его на порционные куски, выложить на тарелки и залить овощным борщом. Кроме того, в тарелки положить мелко нарезанные чеснок, зеленый лук и сметану.

Украинский сборный борщ

Ингредиенты

500 г говядины, 200 г свинины, 100 г ветчины, 50 г сала (можно соленого), 2 л кваса-сировца, 2 свеклы, 0,25 кочана капусты, 3 помидора, 0,25 стакана сметаны, 0,25 стакана вареной фасоли, 4 клубня картофеля, 1 репа, 1 морковь, 1 пучок петрушки, 1 луковица, 3 лавровых листа, 8 горошин черного перца, 4 зубчика чеснока, по 50 г сельдерея, укропа и майорана, зеленый лук, сметана и соль по вкусу.

Для кваса: 0,5 кг ржаной муки, 10 г дрожжей.

Способ приготовления

Для приготовления кваса-сировца 2 столовые ложки муки развести с дрожжами в теплой воде (примерно 1 стакан) и дать перебродить, чтобы получилась закваска. Оставшуюся муку залить горячей водой, замесить тесто до густоты сметаны и оставить на 30 минут в теплом месте. После этого добавить закваску в тесто, развести теплой водой, получив консистенцию сока с мякотью. В итоге должно получиться около 2 л кваса-сировца. По мере использования его можно разводить водой: 0,5 л на 1 л израсходованной жидкости.

Сварить говядину и свинину в 2 л квасасировца. Нарезать кубиками ветчину. Свеклу вымыть и целиком испечь в кожуре, затем очистить и нарезать соломкой. Очистив от верхних листьев, нашинковать капусту. Очистить чеснок и лук. Вымыть, очистить и нарезать картофель. Вымытые помидоры нарезать кубиками. Вымыть морковь и репу, очистить их, мелко нарезать и вместе с нарезанным салом обжарить.

В кастрюлю, где варится мясо, добавить сначала свеклу, затем картофель, а после него остальные продукты: морковь с репой, помидоры, измельченный лук, лавровый лист, перец, сельдерей, укроп, майоран, мелко нарезанную петрушку. В самом конце варки борщ посолить, добавить ветчину и фасоль. Вынуть мясо, разрезать его на порционные куски, выложить на тарелки и залить борщом. Перед подачей к столу в тарелки положить мелко нарезанный или растолченный с солью чеснок, отдельно предложить зеленый лук и сметану.

Свекольный борщ с ушками

Ингредиенты

2 небольшие свеклы, 3 стакана чесночно-свекольного кваса, 2 зубчика чеснока, 1 луковица, 30 г сухих белых грибов, любая зелень, 1 лавровый лист, 5–6 горошин черного перца, 2–3 столовые ложки лимонного сока, 1 столовая ложка сахара, перец и соль по вкусу.

Для чесночно-свекольного кваса: 1 крупная свекла, 2–3 зубчика чеснока, черный хлеб (корочка).

Для ушек: неполный стакан муки, 1 яичный желток, 2 столовые ложки растительного масла, 1 маленькая круглая булочка, 1 луковица, черный перец на кончике ножа, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Прежде всего следует приготовить чесночно-свекольный квас. Для этого вымытую и очищенную свеклу нарезать брусками, уложить в банку и залить холодной кипяченой водой, предварительно добавив чеснок и корочку черного хлеба. Банку накрыть салфеткой и выдержать в тепле 5 дней. Затем слить квас в бутылку и хранить в холодильнике не больше недели. Накануне того дня, когда запланировано готовить борщ, нужно приготовить овощной отвар. Начать следует с подготовки овощей: свеклу и зелень вымыть, свеклу, луковицу и чеснок очистить, а затем все это нарезать. Залить измельченные овощи водой так, чтобы они не выступали на поверхность, добавить чеснок, влить свекольный квас, поставить на слабый огонь и варить 20 минут.

Оставить борщ на ночь в прохладном месте. На следующий день отварить грибы, вынуть их, отвар влить в борщ, который затем заправить лимонным соком, солью, лавровым листом, перцем и сахаром.

Из муки и желтка с добавлением нужного количества воды замесить тесто для ушек и, накрыв полотенцем, оставить на 30 минут. В это время приготовить начинку: сваренные для борща грибы измельчить, нарезанный лук обжарить в растительном масле, перемешать, посолить, поперчить, добавить растертый мякиш булки и еще раз тщательно перемешать. Тесто раскатать, нарезать квадратиками, выложить в середину каждого грибную начинку. Два края каждого квадратика слепить – получится треугольник, концы которого нужно слепить таким же образом. Варить ушки в чуть подсоленной воде около 3 минут и подать к борщу в отдельной посуде.

Постный борщ

Ингредиенты

0,5 стакана белой фасоли, 0,3 стакана пшена, 0,5 стакана муки, 2–3 небольшие луковицы, по 3 корня петрушки и сельдерея, 2–3 небольшие свеклы, 1 стакан квашеной капусты, 2 помидора, 1 репа, 1 морковь, 2 зубчика чеснока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Коренья, свеклу, помидоры, репу, морковь вымыть. Лук и чеснок очистить. Фасоль промыть и отварить вместе со свеклой, луком, кореньями, которые здесь используются целиком. Свекла должна вариться не больше 30 минут, после чего ее следует вынуть из кастрюли, оставив все остальное. Добавить в кипящий борщ отжатую квашеную капусту (слишком кислую обдать кипятком и отжать). Через несколько минут добавить мелко нарезанные помидоры, репу и морковь и только тогда посолить. Незадолго до готовности добавить муку, разведенную остывшим бульоном. Отдельно сварить пшено: размятое с чесноком, оно добавляется в кастрюлю с борщом незадолго до подачи к столу.

В Украине постный борщ принято оформлять особым образом. Для этого вынутую из него свеклу нужно натереть и положить прямо в тарелки вместе с мелко нарезанной зеленью. При желании к борщу подается рассыпчатая гречневая каша – в этом случае обед будет сытнее.

Селянский холодный борщ

Ингредиенты

3 небольшие свеклы, 5–6 клубней картофеля, 200 г сухофруктов (яблоки, сливы, вишни), 2 свежих огурца, 2 яйца, 0,5 столовой ложки сахара, 4 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка 3 %-ного уксуса, зелень и соль по вкусу.

Способ приготовления

Испеченную до полуготовности свеклу очистить от кожуры, нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом и оставить на 2–3 часа в теплом месте. Затем сварить ее до мягкости. Вымытый и очищенный картофель нарезать и отварить отдельно. Сухофрукты перебрать, промыть и сварить до мягкости, тоже в отдельной посуде.

Отвары из картофеля и сухофруктов охладить, перелить в одну кастрюлю, добавить воды, чтобы довести объем жидкости до 2 л. Затем положить свеклу, вареные сухофрукты, картофель, нарезанные как угодно огурцы (заранее вымытые и очищенные) и сваренные вкрутую яйца. За 5 минут до готовности борщ посолить, добавить сахар, а перед подачей к столу заправить сметаной и мелко нарезанной зеленью, например зеленым луком и укропом.

В отличие от горячих холодные украинские борщи требуют мелкой нарезки. Считается, что чем мельче и

аккуратнее в них кусочки овощей и мясных продуктов, тем вкуснее готовое блюдо. Раньше в качестве основы в холодняках использовалась сыворотка, оставшаяся после приготовления творога. Сегодня это практикуется в деревнях, а городские хозяйки делают холодные борщи по-русски, на квасе, чаще готовом и гораздо реже на домашнем.

Холодняк

Ингредиенты

1 л кваса, 300 г вареной колбасы, 3 клубня картофеля, 500 г редиса, 2 огурца, 4 яйца, 100 г сметаны (можно заменить майонезом), любая зелень для украшения и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть и отварить в мундире. Вымытые очищенные огурцы и редис мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую и нарезать подобно овощам. Так же аккуратно измельчить колбасу. Все продукты соединить, посолить, перемешать и залить квасом. Перед подачей к столу в каждую тарелку с холодняком положить сметану и зелень.

Летний борщ

Ингредиенты

3 клубня картофеля, 10 стручков свежей фасоли, 200 г кабачка, 1 свекла с ботвой, 1 морковь, 1 стакан томатного сока, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 луковица, 1 пучок зеленого лука, любая зелень (петрушка, укроп, кинза) и соль по вкусу.

Способ приготовления

Этот вид борща не требует мясного бульона, хотя при желании можно готовить и на нем. Овощи (картофель, свекла, кабачок, стручки фасоли, морковь) вымыть и очистить. Не очень мелко нарезать все, кроме свеклы и кабачка, которые требуется натереть на крупной терке. Лук и свекольную ботву тоже нарезать, но мелко, а потом вместе с морковью обжарить в масле. Положить овощи в кастрюлю, залить водой, помня о том, что настоящий украинский борщ должен быть густым. Довести овощную смесь до кипения, сначала влить растительное масло и томатный сок, потом добавить картофель, стручки фасоли, свеклу и кабачок. Посолить, немного прокипятить и снять с огня. Перед

подачей к столу посыпать зеленью. Сметану подавать отдельно.

Борщ с квашеной свеклой

Ингредиенты

3 клубня картофеля, 1 квашеная свекла, 1 морковь, 1 луковица, 2–4 листа белокочанной капусты, 1 стакан свекольного сока, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, фасоль (необязательно), 0,5 стакана сметаны, любой жир для жаренья, гвоздика и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель и морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Квашеную свеклу, которая наверняка найдется у тех, кто любит украинскую кухню, тоже нарезать соломкой. В кастрюлю с кипящей водой сначала положить картофель, через 10 минут – обжаренные в жире морковь и свеклу. Затем добавить нашинкованную капусту.

После закладки капусты борщ варится около 5 минут. В самом конце варки нужно влить в кастрюлю свекольный сок, не забыв его подогреть. Борщ посолить, положить лавровый лист, перец и гвоздику. Такому борщу не помешает фасоль, неважно, будет ли она свежей (отваренной) или консервированной. Фасоль, как и сметану, можно положить прямо в тарелки, а можно подать отдельно.

Супы

Разнообразие первых блюд – именно этим отличается традиционная украинская кухня. Кроме борща, она может предложить богатый набор супов, которые присутствуют далеко не во всех современных кухнях, несмотря на то, что диетологи настойчиво рекомендуют включать их в ежедневный рацион. Вопреки расхожему мнению борщ отнюдь не господствует на украинских кухнях. Сильную конкуренцию ему составляют супы и похлебки, которые имеют огромное число вариантов.

Суп картофельный с судаком и репой

Ингредиенты

500 г судака, 4 клубня картофеля, 1 морковь, 1 репа, 1 корень петрушки, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка томатной пасты, 1 лавровый лист, 3 горошины черного перца, зелень для украшения, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу очистить от чешуи, срезать жабры, выпотрошить, хорошо промыть и разделить на порционные куски. Залить холодной водой и варить, периодически снимая пену, чтобы бульон не помутнел. Пока варится судак, можно заняться овощами. Лук очистить. Картофель, морковь, репу, петрушку вымыть и нарезать, стараясь сделать кусочки одинаковой величины и формы. Сложить овощи в толстостенную кастрюлю, обжарить прямо в ней, добавив в начале растительное масло, а в конце – томатную пасту.

Готовую рыбу вынуть, бульон добавить к овощам, довести до кипения, опустить картофель, посолить, положить лавровый лист и перец, после чего варить еще 20 минут. Подавая к столу, суп нужно украсить зеленью, а рыбу подать отдельно, положив куски в широкую тарелку.

Суп с огурцом и куриной грудкой

Ингредиенты

2 куриные грудки, 1 свежий огурец, 1 столовая ложка

ягодного вина, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть и варить не больше 15 минут, снимая пену, чтобы бульон был прозрачным. Мясо вынуть. Огурец вымыть, очистить, нарезать и добавить в бульон. Вино следует добавлять в готовый суп, когда он уже снят с огня. Этот легкий, ароматный, чуть пьянящий суп не требует никаких добавок. Посолить по вкусу.

Суп грибной

Ингредиенты

200 г свежих грибов, 200 г капусты, 4 клубня картофеля, 2 моркови, 1 корень петрушки, 0,5 стакана консервированного зеленого горошка, 1 помидор, 1 луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 лавровых листа, 5 горошин черного перца, соль, зеленый лук, зелень петрушки и укропа по вкусу.

Способ приготовления

Промытые грибы залить 1 л воды и варить до готовности. Картофель, морковь, корень петрушки и зелень вымыть. Лук очистить, нарезать и вместе с морковью и корнем петрушки обжарить в масле. Капусту нашинковать, а помидор и картофель довольно крупно нарезать. В кипящий грибной бульон ввести в следующем порядке: капусту, обжаренные овощи, картофель. Примерно через 15 минут добавить помидоры, горошек, лавровый лист и перец. Посолить, дать немного покипеть и снять с огня. При подаче к столу суп посыпать мелко нарезанной зеленью.

Помимо разнообразия видов, украинские супы имеют еще одну приятную особенность – они легки в приготовлениинии, поскольку включают в себя простые всем известные продукты: мясо, в основном свинину, овощи, чаще всего свеклу, бобовые, картофель, морковь, реже тыкву, кукурузу, помидоры, а также доступные приправы, в частности чеснок, лук, тмин, мяту, дудник, красный перец, чабер, корицу и вездесущий лавровый лист.

Суп молочный с галушками

Ингредиенты

1 л молока, сахар по вкусу.

Для галушек: 100 г муки, 2 яйца, 1 столовая ложка сливочного масла.

Способ приготовления

Смешать муку, яйца и масло (солить не нужно!). Добавив 1 стакан воды, вымесить тесто, вылепить произвольной формы галушки и сварить их в молоке, на треть разбавленном водой. В Украине почти все молочные блюда – сладкие, поэтому в данном случае галушки нужно посыпать сахаром, а, подавая их к столу, кусочек сахара можно положить и в тарелку.

Суп молочный с ячменными галушками

Ингредиенты

3 стакана молока.

Для теста: 100 г ячменной муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки молока, сахар и соль по вкусу.

Способ приготовления

Из ячменной муки, сырого яйца, молока, масла, соли и сахара замесить тесто. Вылепить галушки, сварить их в указанном количестве молока – несоленого, несладкого, желательно натурального, но можно и разбавленного водой.

Похлебки

Запорожская похлебка

Ингредиенты

50 г копченой колбасы, 50 г копченого сала (лучше с прожилками мяса), 1 стакан консервированной фасоли, 1 луковица, 2 помидора, 2 клубня картофеля, 1–2 столовые ложки растительного масла, красный молотый перец, соль, зелень (укроп, петрушка, восточные травы) по вкусу.

Способ приготовления

Сало нарезать соломкой и тушить 5 минут на сковороде в растительном масле. Картофель вымыть и очистить. Вымытые помидоры нарезать мелко, как и лук. Добавить овощи к салу, долить 2 стакана воды, накрыть сковороду крышкой и тушить на среднем огне 5 минут. В это время можно заняться собственно супом: положить в кастрюлю фасоль и нарезанную мелкими кубиками колбасу, влить 2 стакана воды, посолить и поперчить, накрыть крышкой и варить до готовности. Вечно занятые запорожцы, видимо, не успевали к обеду и ели эту жирную похлебку холодной. Так же принято употреблять ее и сейчас, только, в отличие от предков, современные украинцы ароматизируют это блюдо петрушкой, укропом или восточными пряностями.

Днепровская похлебка

Ингредиенты

600 г рыбы, 2 луковицы, 5 свежих помидоров (можно заменить 2 столовыми ложками ароматного томатного соуса), 1 столовая ложка муки, 1 столовая ложка растительного масла, 2 зубчика чеснока, соль и зелень по вкусу.

Для бульона: 1 корень петрушки, 1 корень сельдерея, 1 луковица, 5–7 горошин черного перца, 2 лавровых листа.

Способ приготовления

Сварить бульон, добавив в 1 л воды предварительно вымытые корни петрушки и сельдерея, очищенную луковицу, перец и лавровый лист. Пока он варится, подготовить рыбу: почистить, выпотрошить, промыть, разрезать на куски. Рыбу варить в процеженном бульоне около 15 минут, не забывая снимать пену.

Лук очистить, нарезать кольцами и обжарить в растительном масле, потом ввести муку и потушить до мягкости под закрытой крышкой. Положить лук в бульон, добавить очищенный мелко нарезанный (можно натереть на крупной терке) чеснок, нарезанные помидоры (томатный соус), посолить и варить еще 10 минут. Перед подачей к столу добавить в похлебку мелко нарезанную зелень. А вот привычная, казалось, сметана здесь будет лишней.

Солянка с почками

Ингредиенты

500 г разного мяса (куски жареной говядины и отварной свинины, вареные или жареные почки), 100 г сала, 1,5 л мясного бульона, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 2 соленых огурца, 0,5 лимона, 2–3 столовые ложки очень густой сметаны, 3 столовые ложки томатной пасты, по 1 столовой ложке каперсов и молотого красного перца, 2 столовые ложки измельченной зелени укропа или петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Зелень вымыть. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить с салом. Очищенный чеснок натереть на крупной терке. Почки и мясо нарезать тонкими полосками. Выложить в кастрюлю лук, чеснок, почки, мясо, томатную пасту, красный перец и соленые огурцы. Залить все небольшим количеством бульона и тушить 10–15 минут. После этого влить остальной бульон, причем жидкости нужно добавлять столько, чтобы в готовом виде суп был густым. Посолить и поперчить. В готовую солянку добавить каперсы, тонкие дольки лимона, мелко нарезанные укроп и петрушку, чеснок. Сметану в данном случае лучше подавать отдельно. Украинцы вместо хлеба едят солянку с чесночными пампушками.

Бульон куриный с разноцветными галушками

Ингредиенты

300 г отвареного мяса курицы, 1 яйцо, 2 л куриного бульона, 1 пучок зелени укропа и петрушки, соль и красный молотый перец по вкусу.

Для галушек: 100 г муки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца.

Способ приготовления

Налить примерно 0,5 л воды, посолить, довести до кипения,

затем добавить растительное масло и тонкой струйкой всыпать муку, помешивая очень энергично. Как только масса свернется в ком, снять кастрюлю с огня, вынуть тесто, поставить его в холодное место примерно на 30 минут, затем осторожно, частями ввести 2 взбитых (белки и желтки взбиваются отдельно) яйца. Мясо пропустить через мясорубку, добавить последнее взбитое яйцо и все это положить в бульон.

Заварное тесто разделить пополам: в одну часть добавить вымытую мелко нарезанную зелень, а в другую – молотый красный перец. В результате должно получиться разноцветное тесто – зеленое и красное. Смоченной в воде чайной ложкой опустить в кипящий бульон кусочки теста (нужно постараться придать им продолговатую форму) и подождать, пока галушки всплывут. При подаче к столу посыпать блюдо мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Огуречник соленый

Ингредиенты

400 г свинины, 5 соленых огурцов, 4 клубня картофеля, 2 моркови, 3 листа капусты, 2 луковицы, 1 стакан белой фасоли, 1 свежий помидор, по 1 столовой ложке муки и томатной пасты, 2 лавровых листа, 10 горошин черного перца, мускатный орех на кончике ножа, свиной жир для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Фасоль, вымочив 3–4 часа в холодной воде, отварить. Лук очистить и мелко нарезать. Мясо промыть, нарезать небольшими кусками, обвалять в муке и обжарить в жире. Морковь вымыть, нарезать кубиками и тоже обжарить. Капусту нашинковать. Огурцы, нарезав так же, отварить в небольшом количестве воды. Картофель вымыть, очистить и тоже нарезать кубиками. На дно кастрюли положить половину мяса и слоями овощи: картофель, морковь, капусту, фасоль, огурцы и лук. Сверху положить вымытый нарезанный и протертый через сито помидор.

Развести в 1 л горячей воды томатную пасту, вылить в кастрюлю с мясом и овощами, положить лавровый лист, перец, соль и мускатный орех. Варить суп около 30 минут на слабом огне. Готовить его довольно долго и хлопотно, зато в итоге получается густое, похожее на рагу, наваристое блюдо, которое подается к столу только горячим.

Мясо в огуречнике можно заменить грибами – свежими или сушеными, предварительно отварив их, а

потом крупно нарезав.

Капустник

Ингредиенты

1 кг свинины, 1 кг квашеной капусты, 600 г картофеля, 2–3 небольшие луковицы, 1 крупная морковь, 1 корень петрушки, 100 г сливочного масла, 50 г муки, 100 г топленого сала, 1 стакан сметаны, 0,5 головки чеснока, 50 г зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Свинину промыть и варить до готовности, бульон процедить, а мясо нарезать порционными кусками или произвольно – как нравится. Квашеную капусту нарубить и потушить. Лук и чеснок очистить, картофель, морковь и корень петрушки вымыть, как угодно измельчить. Морковь с луком и корнем петрушки обжарить в сливочном масле, добавить муку, заранее обжаренную и разведенную бульоном.

В процеженный бульон ввести нарезанный картофель, квашеную капусту, обжаренные овощи, добавить сало, растертое с чесноком, луком и зеленью петрушки. Посолить, поперчить и варить до готовности. Перед подачей к столу в каждую тарелку положить сметану.

Огуречник фасолевый

Ингредиенты

300 г фасоли, 2–3 соленых огурца, 4–5 клубней картофеля, 2 небольшие луковицы, 100 г сливочного масла, 0,5 л огуречного рассола, 0,5 стакана сметаны (можно заменить сливками), 2 вареных яйца (используются только желтки), 5 горошин черного перца, 1–2 лавровых листа, зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать кубиками. Лук очистить, нарезать и обжарить в сливочном масле. Фасоль промыть, выдержать в холодной воде 2 часа, затем отварить и слить отвар в чистую кастрюлю. Разбавить фасолевый отвар кипяченой водой, положить в него картофель и варить до полуготовности. Потом положить в суп мелко нарезанные огурцы, обжаренный лук, фасоль, лавровый лист, перец, влить огуречный рассол и, если нужно, посолить. Сняв с огня, огуречник заправить желтками, растертыми со сливками или сметаной. Подавать к

столу со сметаной и зеленью петрушки.

Юшка из «рибки» и без

Традиционный украинский обед немыслим без жидких блюд. В старину они были главными, а порой и единственными в рационе простого народа. Для того чтобы разнообразить стол, и горожанки, и хуторянки варили супы, проявляя в их создании удивительную фантазию. Помимо знаменитого борща, всенародной любовью в Украине издавна и до сих пор пользуется юшка. В переводе на русский язык это слово означает всего лишь уху. Однако одесситы называют так же кровь, пущенную из носа, например, во время драки. Последнее к кулинарии отношения не имеет, правда, если не рассматривать случаи, когда работа повара чем-то не нравится клиентам.

Бульон рыбный с рыбными галушками

Ингредиенты

300 г рыбы, 4 яйца, 2 луковицы, по 1 столовой ложке муки и сливочного масла, 0,5 чайной ложки черного перца, чайная ложка 3 %-ного уксуса, сода на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, промыть и сварить в 1–2 л подсоленной воды. Вынув ее из бульона, остудить, очистить от костей, а потом пропустить филе через мясорубку. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Добавить в рыбную массу лук, перец, яйца, муку и гашенную 3 %-ным уксусом соду. Тесто вымешивать, пока оно не приобретет консистенции очень густой сметаны. Набирать галушки мокрой чайной ложкой и по одной опускать в кипящий бульон. Когда они всплывут, накрыть кастрюлю крышкой, оставить на 5 минут покипеть и снять с огня. Это простое малокалорийное, хотя и сытное блюдо не требует ни специй, ни столь популярной в Украине сметаны.

Донская уха

Ингредиенты

500 г рыбы (целой мелкой, хвостов и голов от крупной), 2 луковицы, 1 морковь, 2 клубня картофеля, 3–4 столовые ложки

пшена, 1 столовая ложка топленого масла, 2 зубчика чеснока, 1 кусок сахара-рафинада, 4–5 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 чайная ложка соли, зелень укропа для готового блюда.

Способ приготовления

Морковь, картофель и зелень вымыть. Лук и чеснок очистить. Мелкую рыбу, хвосты и головы от крупной выпотрошить, почистить, промыть, залить 2 л холодной воды, поставить на огонь и довести до кипения. Не забывая снимать пену, уменьшить огонь, положить соль, сахар, перец, лук и варить в течение 1 часа: чем слабее будет огонь, тем прозрачней уха. Затем, процедив, перелить бульон в чистую кастрюлю и вновь довести до кипения.

В кипящий бульон положить промытое пшено, нарезанную соломкой морковь и варить еще 10 минут. Далее добавить в уху произвольно нарезанный картофель и куски крупной рыбы, после чего варить еще 7 минут.

Вынуть рыбу, сложить ее в чашку, накрыть, чтобы она не остыла. В кипящий суп добавить лавровый лист, мелко нарезанные чеснок и укроп, а также топленое масло, которое, как считают жители Придонья, смягчает вкус и усиливает аромат рыбы, и, кроме того, украшает уху золотистыми блестками. Сняв кастрюлю с огня, выдержать суп под крышкой не меньше 30 мин.

Из-за особой рецептуры в традиционной донской ухе нет мелких костей, что важно, когда обедают дети или пожилые люди. Подавая к столу, бульон разлить в глубокие тарелки, в каждую положить рыбу, которую можно подать и отдельно в широком блюде.

Украинские кулинары, по примеру предков, называют юшкой простой суп, который готовят из картофеля, круп, бобовых, макаронных изделий, овощей и грибов, используя в качестве основы рыбный, реже мясной бульон. К такому супу вместе с непременной сметаной подают галушки, ушки или несладкие пирожки. Мясо или рыбу для него хозяйки выбирают тщательно, ибо, как гласит украинская поговорка, «дешева рибка – погана юшка». Впрочем, это остроумное высказывание верно в отношение не только юшки, но и всякого другого блюда.

Уха из щуки

Ингредиенты

700-800 г рыбы (щуки), 2 клубня картофеля, 2 луковицы, 2

корня петрушки, 1 морковь, 1 пучок зелени петрушки, 1 чайная ложка сливочного масла, 1 стакан капустного или огуречного рассола, лавровый лист, любые специи (желательно перец горошком, размолотые семена тмина или укропа), черный молотый перец по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и нарезать небольшими кубиками. Вымытые морковь и корни петрушки нарезать тонкой соломкой, а очищенный лук нашинковать. Сложить все в кастрюлю, накрыть щукой – выпотрошенной, почищенной, промытой и разрезанной на куски. Влить стакан рассола, добавить вымытую и мелко нарезанную зелень петрушки, залить водой и варить под крышкой, пока не будет готова рыба. В самом конце варки опустить в кастрюлю лавровый лист и специи. Перед подачей к столу уху посыпать перцем, положить в тарелки рыбу и сливочное масло.

Уха с мелкой рыбой

Ингредиенты

1 кг мелкой и 500 г крупной рыбы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 луковица, 5 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 2 чайные ложки лимонного сока, зелень петрушки и укропа и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу промыть, сложить в кастрюлю (можно в котелок), добавить 4 стакана воды, очищенную луковицу, тщательно вымытые корни петрушки и сельдерея, лимонный сок, соль, лавровый лист, горошины перца. Все варить до тех пор, пока рыба не разварится полностью, то есть около 1 часа.

Пока варится мелкая, можно подготовить крупную рыбу: выпотрошить, почистить, промыть, удалить кожу и кости, нарезать порционными кусками. Бульон процедить, поставить на огонь и довести до кипения. Опустить в него рыбу и варить еще 15–20 минут. Перед подачей к столу посыпать уху нарезанной зеленью укропа и петрушки, предложив отдельно куски крупной рыбы.

Картофельная юшка

Ингредиенты

500 г говяжьих костей, 700 г картофеля, 200 г кабачков, 200 г

помидоров, 1 морковь, 1 луковица, 1 корень петрушки, 3 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, 1 лавровый лист, перец, зелень и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сварить бульон из костей, процедить и вновь поставить на огонь. Картофель, морковь, корень петрушки, помидоры и зелень вымыть. В бульон положить очищенный и мелко нарезанный картофель. После 5 минут варки добавить очищенные и так же нарезанные кабачки, оставив суп вариться еще на 5-10 минут. В это время приготовить заправку: обжарить в масле нарезанные соломкой лук, морковь и петрушку, тонкие дольки помидоров. Положить заправку в бульон, посолить, добавить перец, лавровый лист и оставить на огне еще на 5 минут. Перед подачей к столу в тарелки с юшкой нужно положить сметану и мелко нарезанную зелень.

Фасолево-грибная юшка

Ингредиенты

5-6 сушеных и 12 свежих грибов, 1 стакан фасоли, 500 г картофеля, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы промыть, залить 2 л холодной воды и варить до готовности. Когда грибы станут мягкими, вынуть их из бульона, нарезать. В процеженный бульон добавить сваренную почти до готовности фасоль вместе с водой, в которой она варилась. Затем положить предварительно вымытый очищенный и нарезанный соломкой картофель. Дать бульону закипеть, после чего положить грибы, посолить и варить до готовности картофеля. Традиционным дополнением к этому блюду служит лук, обжаренный в растительном масле, он добавляется в тарелки непосредственно перед обедом, а иногда и во время него.

Юшка с почками

Ингредиенты

600 г говяжьих почек, 6 сушеных грибов и 4 стакана грибного бульона, 0,25 кочана капусты, 5–6 клубней картофеля, 1 морковь, 1 луковица, 2 соленых огурца, 1 стакан сметаны, 1 яичный желток, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка муки, пряности и соль по вкусу.

Способ приготовления

Почки с грибами промыть, отварить по отдельности и нарезать тонкой соломкой. Так же нарезать припущенные огурцы. Морковь вымыть, натереть на крупной терке и обжарить в масле с мукой. Лук очистить, мелко нарезать и добавить к моркови. Грибной бульон процедить и разбавить водой, чтобы получить нужный объем – 4 стакана. Поставить его на огонь и довести до кипения. Затем положить нашинкованную капусту, вымытый и нарезанный кубиками картофель и оставить кипеть до полуготовности картофеля.

Добавить в суп грибы, почки, обжаренные морковь с луком, чуть-чуть разведенные бульоном огурцы и варить еще 7-10 минут. В конце варки посолить, добавить пряности, хотя можно обойтись и без них. Главное, перед подачей к столу заправить юшку сырым желтком, смешанным со сметаной.

Юшка с фасолью и вермишелью

Ингредиенты

По 250 г свинины и говядины с костями, 100 г вермишели, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 стакан фасоли, 3 столовые ложки сливочного масла, 1 лавровый лист, зелень петрушки и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и корень петрушки вымыть и натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Сварить мясо в 2 л воды, вынуть и нарезать порциями, а бульон процедить. Предварительно замоченную фасоль положить в кипящий бульон и варить до мягкости. За 15 минут до окончания варки добавить к ней вермишель, подождать 2–3 минуты и ввести заправку: обжаренную в сливочном масле морковь, листики петрушки и лук. В самом конце варки, не снимая с огня, суп посолить и положить в него лавровый лист. Подавая к столу, юшку нужно посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

Юшка-галушка «Запорожская»

Ингредиенты

2 л мясного бульона, 5 клубней картофеля, 2 луковицы, 100 г шпика, специи и соль по вкусу.

Для галушек: 1 стакан муки, 1 яйцо, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить тесто для галушек: в муку влить яйцо, посолить, воды добавить столько, сколько нужно для крутого теста. Энергично вымесить его и раскатать в пласт толщиной около 2 см, нарезать маленькими квадратиками.

Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками и ввести в кипящий мясной бульон. Там же сварить галушки, положив их через 5 минут после закладки картофеля. После того как они всплывут, то есть будут готовы, бульон посолить, добавить специи и шпик, нарезанный и обжаренный с мелко нарезанным луком.

Юшка-галушка «Полтавская»

Ингредиенты

5-6 клубней картофеля, 2 небольшие луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, 2 лавровых листа, черный перец, соль и сметана по вкусу.

Для галушек: 1 стакан муки, 2 яйца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сначала приготовить галушки, для чего замесить крутое тесто из муки, яиц, соли и нужного количества воды. Затем раскатать его тонким слоем и нарезать квадратики. Картофель вымыть, очистить, нарезать кубиками и отварить в подсоленной воде. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. В картофельный отвар положить галушки, обжаренный лук, добавить перец, соль, лавровый лист и варить 10–15 минут. Юшку этого вида употребляют горячей, обязательно со сметаной, которую можно положить в тарелки, а можно подать отдельно.

Кулеш: не суп, не каша

Менее популярным, чем борщ, зато столь же традиционным кушаньем является кулеш – блюдо уже не первое, но еще не второе. Похожее на русскую кашу, оно готовится чаще всего из пшена, реже из фасоли, и совсем редкими, присущими отдельным народам, являются кулеши из других круп или овощей. Так, черниговцы делают его из гречневой крупы, а жители приморских областей – из кукурузы. Несмотря на тяготение украинцев к первым блюдам, хорошим считается густой кулеш. Самый непритязательный едок отвернется, увидев, что в нем «крупинка за крупинкой гоняется с дубинкой». Появившись в запорожских степях, кулеш не распространился дальше Восточной Украины, зато на родине его едят до сих пор – с удовольствием и на здоровье.

Кулеш пшенный с курицей

Ингредиенты

1 стакан пшена, 0,5 тушки курицы (разрезанной вдоль), 1 луковица, 1 столовая ложка растительного масла, 1 лавровый лист, соль по вкусу.

Способ приготовления

Курицу промыть и сварить в 1 л воды. Бульон разделить на 2 равные части, а мясо, отделив от костей, мелко нарезать. Лук нарезать и обжарить в растительном масле. Пшено промыть, залить половиной бульона и варить до готовности. Затем разбавить его оставшимся бульоном, положить в кастрюлю жареный лук, мясо, лавровый лист, посолить, довести до кипения. Сняв с огня, прикрыть посуду с кулешом полотенцем и дать настояться в течение часа – чтобы еще больше загустел. Подавать к столу теплым.

В украинской выпечке чаще всего используется пшенная мука. Чуть меньше в этом хлебном краю любят муку гречневую, еще меньше пшеничную. Между тем в качестве крупы пшено пользуется огромной популярностью. Интересно, что в украинском разговорном языке почти так же именуется рис. Известный под названием «сорочинское пшено» (искаженное «сарацинское», то есть турецкое), рис бытует на Украине еще с XIV века, попав сюда через

Венгрию, где он и получил свое славянское название.

Кулеш пшенный с салом

Ингредиенты

6 клубней картофеля, 0,5 стакана пшена, 150 г сала, 2–3 луковицы, 1 столовая ложка зелени петрушки, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и мелко нарезать. Так же нарезать очищенный лук и сало. В кипящую подсоленную воду высыпать промытое пшено, варить до полной готовности, добавить картофель и варить еще 30 минут.

Заправлять кулеш полагается луком, обжаренным вместе с салом, – в ходе жаренья образуются шкварки. Украинские хозяйки после

заправки обязательно прокипятят кулеш в течение 5 минут, а подавая к столу, предложат измельченную зелень петрушки.

Кулеш фасолевый

Ингредиенты

2 стакана белой фасоли, 1 ломтик черствой булки, по 1 столовой ложке сливочного и растительного масла, 1 корень петрушки, 1 мелкая морковь, 1 луковица, 1 чайная ложка муки, 2 яичных желтка, 0,5 стакана сметаны, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить и мелко нарезать. Вымыть корень петрушки и морковь, последнюю натереть на мелкой терке. Промытую и вымоченную в течение 3–4 часов фасоль залить 3 стаканами холодной кипяченой воды, добавить булку, растительное масло и варить на слабом огне не меньше 1,5 часов. Вода, где она варится, не должна быть соленой, иначе процесс варки будет долгим. Готовую фасоль протереть через дуршлаг, получив таким образом пресное фасолевое пюре.

Муку, обжаренную в сливочном масле, смешать с морковью, луком и измельченным корнем петрушки. Разбавить овощную смесь горячей кипяченой водой (3 стакана), посолить, немного покипятить и ввести в фасолевое пюре. Яичные желтки растереть со сметаной, немного взбить и, помешивая, влить в фасолево-овощную смесь.

Решаясь на это блюдо, хозяйка должна быть уверена в

свежести яиц, ведь здесь они присутствуют в сыром виде. Особенно хорош этот кулеш с горячими гренками.

Кулеш гречневый со свининой

Ингредиенты

300-400 г свинины, 0,5 кг гречневой крупы, 2 стакана мясного бульона, 1 луковица, 1 морковь, жир для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Гречневую крупу перебрать, морковь вымыть и натереть на крупной терке. Лук очистить и не слишком мелко нарезать. Свинину промыть, нарезать кубиками, положить в кастрюлю с толстым дном, смазав ее жиром, и обжарить до золотисто-коричневого цвета. Затем добавить к мясу лук, морковь, всыпать крупу, залить бульоном, посолить и варить до готовности. Употреблять только в горячем виде.

Каши, как и мясо, украинцы ели всегда и везде. Сдобренная салом, соленая или сладкая, сваренная на воде или на молоке, здесь она чаще всего крутая и рассыпчатая. Впрочем, истинный украинец не выразит недовольства, если получит на обед или ужин кашу жидкую, которая в этой стране далеко не всегда предназначается для детей или язвенников. Особенно это касается каши из гречневой крупы, хотя не меньшей любовью народа пользуются и другие злаки, например пшено, ячмень, овес и, конечно, кукуруза. Кукурузные каши издавна варили на юге Украины, тогда как жители Прикарпатья и Полесья предпочитали овес, а те, кто родился в Приднепровье, – ячневую крупу. Здесь перед приготовлением ячмень, пшено и кукурузу промывают, а гречневую крупу и овес поджаривают до коричневого цвета.

Приготовление каши не таит в себе особых секретов. Непрелое чистое зерно без шелухи и мусора, вода, немножко соли и много масла – вот составляющие доброй каши. Масла даже в наши деловито-модельные времена украинцы не жалеют. «Мало масла – плохая каша» – этот давний принцип позволяет, забыв о диете, инфаркте и холестерине, наслаждаться превосходным, питательным и несмотря ни на что полезным блюдом, каковым является каша.

Не наши каши

Лемишка густая кукурузная

Ингредиенты

1 стакан кукурузной крупы, соль по вкусу, молоко или варенье для готового блюда.

Способ приготовления

Налить в толстостенную кастрюлю 3 стакана воды, довести до кипения, посолить, тонкой струйкой, непрерывно помешивая, всыпать крупу, следя, чтобы не образовались комочки. Снять кастрюлю с открытого огня и поставить в нежаркую духовку на 1 час – каша, по выражению опытных хозяек, должна упреть. К столу лемишку подавать с холодным молоком или вареньем.

> Лемишку едят горячей, однако, если она остыла, можно использовать ее в другом качестве, например, добавив 1–2 яйца, приготовить галушки. Та же смесь, но разведенная стаканом молока, вполне пригодна для блинчиков.

Каша пшенная простая

Ингредиенты

1 стакан пшена, 0,5 л молока, 1 столовая ложка сливочного масла, сахар и соль по вкусу, варенье, свежие фрукты или мед для готового блюда.

Способ приготовления

Крупу перебрать, промыть, несколько раз сменив воду, а потом замочить на 1 час. По истечении этого времени воду слить, а в кастрюлю с крупой налить горячее молоко. Кашу варить около 30 минут на очень слабом огне под крышкой, не перемешивая. В середине варки можно добавить соль, а перед самым окончанием – масло и сахар. Подавать с вареньем, фруктами, медом.

Каша пшенная с курицей

Ингредиенты

1 тушка курицы, 1 стакан пшена, 1 столовая ложка

сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Тушку курицы промыть, сварить целиком в несоленой воде, вынув, освободить от кожи, костей и всего, что обычно не используется в пищу. Пшено засыпать в куриный бульон, посолить и варить не менее 20 минут.

Пока варится каша, куриное мясо нарезать кусочками любой величины, которые кладутся в кастрюлю с кашей, когда с поверхности испарится жидкость. Вместе с мясом положить масло, придавить все ложкой, не перемешивая. Поварив еще 10 минут, снять кастрюлю с огня и оставить на 30 минут, укутав полотенцем. К столу эту кашу подавать горячей, можно без всяких добавок.

Каша гороховая с беконом

Ингредиенты

2 стакана гороха, 150 г бекона, 1 луковица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Горох промыть и замочить в теплой воде на 5–6 часов. Затем воду слить, переложить горох в кастрюлю и залить холодной водой, так чтобы она была чуть выше уровня крупы. Довести до кипения, после чего добавить соль и варить на слабом огне, пока горох не станет мягким. При желании готовую кашу можно размять до состояния пюре.

Очищенный лук мелко нарезать. Бекон нарезать толстой соломкой, выложить его на раскаленную сковороду и немного обжарить. Мясо переложить на тарелку, а в том же жире обжарить лук до золотистого цвета. Кашу подавать к столу в глубоких тарелках (чтобы медленней остывала), посыпав беконом и луком.

Каша гречневая

Ингредиенты

1 стакан гречневой крупы, 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Крупу перебрать и, помешивая, прокалить на сухой сковороде до потемнения. Вскипятить 2 стакана воды, посолить, добавить масло и тонкой струйкой всыпать поджаренную гречневую крупу. Варить около 15 минут, а затем, сняв с огня, поставить кастрюлю в теплое место. Гречневую кашу можно готовить впрок, ведь без

добавок она может храниться в холодильнике 3–4 дня, причем без утраты вкуса и полезных свойств.

Для того чтобы каша получилась крутой и рассыпчатой, следует правильно выбрать крупу, а также выдержать ее соотношение с водой: 1: 2 (гречка), 1: 2,5 (пшено), 1: 3 (пшеница), 1: 1 (рис). Солить нужно не саму кашу, а воду, куда еще не брошена крупа. Те, кто не склонен допускать на свою кухню арифметику, могут сделать кашу рассыпчатой иным способом, например, добавив в сваренную до полуготовности крупу соды – совсем немного, на кончике ножа.

Соломаха

Ингредиенты

1 стакан дробленой гречневой крупы, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Крупу прокалить на сухой сковороде до золотисто-коричневого цвета, а потом развести холодной водой так, чтобы масса текла, но не была слишком жидкой. Вскипятить 3 стакана воды (можно заменить мясным или куриным бульоном), посолить, влить гречневую массу. Варить кашу на слабом огне, время от времени помешивая. Перед окончанием варки, когда вода выпарится полностью, добавить масло. Сняв с огня, кастрюлю укутать полотенцем и оставить так на 2–3 часа.

Рисовая каша

Ингредиенты

1 стакан обычного (светлого, недлинного, недробленого) риса, 2 стакана молока, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис перебрать и промыть, несколько раз меняя воду. Выложить его в толстостенную кастрюлю, добавить 0,5 стакана горячей воды, посолить, довести до кипения, не перемешивая. Погасить огонь и выдержать примерно 1 час, дав рису разбухнуть естественным образом. После этого вылить в кастрюлю молоко и варить около 15 минут на очень слабом огне. Перед окончанием варки добавить сливочное масло и, сняв с огня, поместить кашу в

теплую духовку примерно на 30 минут – чтобы упрела.

Рисово-пшенная каша

Ингредиенты

1 стакан риса, 1 стакан пшена, 4 стакана молока, 4 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис перебрать и промыть, несколько раз меняя воду. Пшено, перебрав и промыв, немного прокипятить, после чего слить воду. Выложить оба вида крупы в одну кастрюлю, добавить стакан горячей воды, посолить, довести до кипения, не перемешивая. Погасить огонь и выдержать примерно 1 час. По истечении времени влить в кастрюлю молоко и варить 15 минут на очень слабом огне. Перед окончанием варки добавить сливочное масло и, сняв с огня, 30 минут выдержать кашу в теплой духовке.

Украина даже в степной своей части, не говоря уже о Приморье, отнюдь не бедна водой. Поэтому неудивительно, что в этой стране так распространена и так любима народом рыба – продукт полезный и, судя по украинской кухне, универсальный. Здесь из нее готовят не только юшку, куда идет рыба всякая, лишь бы свежая! Употребление рыбы даже в дни Великого поста в Украине грехом не считается. В местной кулинарии прижилась вымоченная соленая рыба, которую тушат с грибами до размягчения костей, совмещая с борщевой свеклой.

Как и мясо, украинцы рыбу варят, тушат, жарят и запекают. Жарить принято в растительном масле, как следует обваляв в муке, обмакнув во взболтанное яйцо, а потом – вновь в муку. Пренебрегая экономией, хозяйки сливают жир после жаренья каждой порции. Скорее всего, в Украине появился обычай жарить рыбу, разумеется, определенные ее виды, в сметане. Если русские жатят в сметане маленьких карасиков, то украинцы могут приготовить таким образом и огромного сома. Что касается добавок, то обитатели центральных районов любят заливать рыбу томатным соусом, в отличие от своих западных соседей, которым в этом качестве больше нравится вино.

Горячая рыба

Сом в сметане

Ингредиенты

4 небольших сома, 2 луковицы, 1 морковь, 1 стакан жирной сметаны, 1 лавровый лист, 8-10 горошин черного перца, растительное масло для жаренья, черный молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу промыть, разрезать вдоль позвоночника, посыпать внутреннюю часть солью и молотым перцем, обжарить в растительном масле до золотистой корочки. Морковь вымыть, мелко нарезать, как и очищенный лук, а потом обжарить их вместе, тоже до золотистого цвета.

Рыбу уложить в глубокую сковороду, покрыть ее слоем моркови с луком, добавить лавровый лист, горошины перца и только тогда залить сметаной, которую при необходимости можно развести водой (0,25 стакана). Тушить в разогретом духовом шкафу не более 20 минут, время от времени поливая образующимся соком. К столу такого сома можно подавать и в порционных тарелках, и на одном большом блюде.

Качество рыбы определяется по внешнему виду. Речная рыба пригодна к употреблению, если у нее розовые жабры, выпуклые глаза и запах – специфический, что называется, рыбный, но приятный. Свежая мороженая рыба после оттаивания должна быть упругой, должна сохранять форму, а мясо у нее отделяется от костей с трудом. Размораживать как речную, так и морскую рыбу рекомендуется на воздухе, поскольку вода, особенно теплая, лишает ее вкусовых и многих питательных свойств.

Рыба, тушенная с грибами

Ингредиенты

1 кг речной рыбы, 1 кг картофеля, 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 15 консервированных маслин, 1 неполный стакан грибного отвара, 2 столовые ложки молотых сухарей, черный

перец на кончике ножа и 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Рыбу выпотрошить, промыть, удалить кости, разрезать на мелкие куски. Вымытый и очищенный картофель нарезать кубиками, мелко нарубить сваренные заранее грибы. Очистить, нарезать и обжарить лук. Выложить в толстостенную кастрюлю рыбу, картофель, грибы, лук, маслины. Смесь посолить, поперчить, залить грибным отваром и тушить примерно 10 минут. Когда жидкость выпарится, засыпать содержимое кастрюли сухарями и поставить в духовой шкаф на 20 минут.

Вареные раки

Ингредиенты

6 раков, 1 лавровый лист, 5 горошин черного перца, 3 бутона гвоздики, 2 зонтика укропа, 1 пучок петрушки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Вскипятить 1 л воды, сначала добавить специи, а прокипятив 5 минут, и соль. Опустить раков в кипящую соленую воду, положить вымытую зелень и варить, пока не покраснеют (около 10 минут). Раков можно есть как горячими, так и холодными.

Толстолобик, фаршированный морковью

Ингредиенты

2 кг толстолобика (можно заменить любой мороженой рыбой, в том числе морской), 1 небольшая свекла, 6 яичных белков, 4 столовые ложки муки, 0,5 стакана молока, 1 морковь, 4 луковицы, 1 чайная ложка сахара, 1 лавровый лист, растительное масло для жаренья, 3–5 горошин черного перца, гвоздика и мускатный орех по вкусу, 0,5 чайной ложки соли, 1 огурец и зелень петрушки для украшения готового блюда.

Способ приготовления

Зелень, огурец и морковь вымыть, лук очистить и мелко нарезать. Рыбу выпотрошить и промыть. Осторожно острым ножом снять кожу, оставляя хвост и плавники. Не нужно выбрасывать хребет, лучше положить его на самое дно посуды – для навара. Половину лука обжарить в растительном масле, а оставшийся вместе с рыбной мякотью пропустить через мясорубку. Морковь натереть на крупной терке и положить в рыбный фарш. Яичные белки взбить до густой белой пены и тоже

добавить в рыбный фарш вместе с мукой, жареным луком, солью, сахаром и молоком. Некоторые заменяют муку молотыми сухарями или манной крупой, которые предварительно замачиваются в молоке.

Выложить фарш в кожу, стараясь придать ей форму настоящей рыбы. Чуть придавить это изделие лопаткой, завернуть в фольгу, чтобы легко извлечь из посуды и вдобавок сохранить ее внешний вид. Фаршированный толстолобик обычно готовится в низкой кастрюле, но можно использовать любую посуду для варки. Залить рыбу горячей водой, посолить, добавить специи – лавровый лист, горошины черного перца, гвоздику и мускатный орех. Для того чтобы толстолбик получился не бледно-серым, как всякая вареная рыба, а красноватым, украинские хозяйки добавляют в воду, где он варится, свеклу. Варить на открытом огне или в духовом шкафу около 30 минут.

Готовую рыбу извлечь из фольги, выложить на широкую тарелку, украсить кружками огурца и листиками петрушки.

> Рыбу нельзя варить на сильном огне: чтобы бульон получился прозрачным, он должен не бурлить, а лишь слегка подрагивать. В большинстве случаев рыба варится не более 20 минут. Стоит помнить, что недоваренную рыбу есть опасно, а переваренную просто не хочется – невкусно.

Фаршированный карп

Ингредиенты

4 небольших карпа, 1 стакан гречневой крупы, 1 луковица, 1 морковь, 2 яичных белка, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 стакан растительного масла, жир для жаренья, лавровый лист, 1 огурец, 1 морковь, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Промыть крупу и в подсоленной воде сварить обычную гречневую кашу. Морковь вымыть.

Лук очистить, нарезать и обжарить в жире. Положить лук в кашу, добавив сливочное масло и 0,5 стакана масла растительного, осторожно выложить белки, взбитые в крепкую пену.

Рыбу почистить, выпотрошить, промыть, начинить фаршем, завернуть по одной в фольгу, сложить на противень. Вылить на противень стакан воды, смешанной с оставшимся растительным маслом, добавить крупно нарезанную морковь и лавровый лист.

Тушить в горячем духовом шкафу около 30 минут, время от времени поливая образовавшимся соком. Фаршированный карп не требует гарнира, но украшение кружками огурца и моркови лишним не будут.

Как известно, рыба имеет специфический запах, который, впрочем, почти исчезает во время тепловой обработки. Люди относятся к нему по-разному: некоторым он кажется ароматом, а кто-то старается избавиться от «рыбной вони», щедро засыпая в кастрюлю или сковороду специи. Ни обилие пряностей, ни полное их отсутствие украинская кулинария не осуждает. Для ослабления запаха осетровых местные хозяйки используют рассол соленых огурцов или их кожицу, которые добавляют к рыбе в процессе приготовления, не важно варка это, тушение или обжаривание на сковороде.

Карп с яблоками и хреном

Ингредиенты

3 свежих карпа, 1 корень хрена, 1 яблоко, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка лимонного сока (уксуса), 1 пучок петрушки, 3–4 дольки лимона для украшения, специи и соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбу почистить, удалить плавники, внутренности, жабры, хорошо промыть под струей воды, натереть солью, специями. Зелень, яблоко, хрен и лимон вымыть, лук очистить. Рыбу, сбрызнув лимонным соком (уксусом), нарезать порционными кусками, сложить в кастрюлю, добавить веточки петрушки, не очень мелко нарезанный лук. Залить все 0,5 л горячей воды и варить около 20 минут. Затем рыбу вынуть, бульон слить и процедить. Вновь положить в кастрюлю куски рыбы и залить их бульоном, но уже смешанным с растительным маслом. Варить не более 10 минут.

Прежде чем уложить рыбное филе в кастрюлю или на сковороду, его следует сбрызнуть лимонным соком или фруктовым уксусом. Если дополнить соль таким же количеством сахара, то мороженая рыба не будет разваливаться. Всякую рыбу, неважно мороженая она или сырая, речная или морская, лучше варить целиком, или хотя бы крупными кусками. Тогда из нее не вытечет

сок, и она будет вкуснее. Тушить можно сырую рыбу и немного обжаренную, обязательно утопив ее в моркови и луке мелкой нарезки.

Готовую рыбу разложить по тарелкам, посыпать мелко нарезанной зеленью, украсить дольками лимона, положить рядом своеобразный гарнир – натертые на терке и тщательно перемешанные яблоко и хрен.

Рыбные котлеты

Ингредиенты

1 кг рыбного фарша, 3 яичных белка, 1 морковь, 3 луковицы, 3 столовые ложки манной крупы, 0,5 стакана молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 столовая ложка растительного масла, 0,5 чайной ложки сахара, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь вымыть, лук очистить, 2 луковицы мелко нарезать, а оставшуюся натереть на мелкой терке. Манную крупу замочить в молоке, выдержав 10 минут, смешать с яичными белками, взбитыми до крепкой пены. Нарезанный лук обжарить в растительном масле и добавить в фарш вместе с манной крупой, взбитыми белками, сырым натертым луком, сахаром, сливочным маслом. Все посолить, а если есть желание, и поперчить. Фарш тщательно перемешать и сформовать из него небольшие котлеты. Эту процедуру лучше всего производить на разделочной доске, смазанной растительным маслом. Чтобы фарш не прилипал к рукам, маслом можно смазать и их.

В Украине рыбные котлеты обычно не жарят, а тушат. Для этого нужно налить в кастрюлю 0,5 л воды, посолить, довести до кипения и положить сначала нарезанную кружками морковь, а затем котлеты – осторожно, по одной, следя за тем, чтобы вода не переставала кипеть. Тушить котлеты не меньше 20 минут, к столу подавать лучше горячими, хотя можно и холодными.

Котлеты рыбные «Одесские»

Ингредиенты

70 г рыбного филе, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 яйцо, по 1 чайной ложке муки и хлебных крошек, кусок (около 25 г) белого хлеба, фритюр для жаренья, 1 пучок зелени петрушки, 35 г солений (помидоры, огурцы, баклажаны или

любые другие консервированные овощи), соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбное филе слегка отбить, положить на середину куска продолговатый кусок сливочного масла, посолить и свернуть валиком. Сырое яйцо смешать с водой (2 столовые ложки). Обвалять котлету в муке, обмакнуть ее в яичную смесь, а потом обвалять еще и в хлебных крошках. Жарить на сильном огне, но еще лучше во фритюре, с большим количеством масла. Одесситы едят рыбные котлеты с соленьями, а киевляне укладывают их на большие горячие гренки.

Фритюром принято именовать как жир, так и кулинарный прием, при котором он используется. В Украине это чаще всего растопленное свиное сало, реже растительное масло и еще реже – их смесь. Сам прием, заимствованный украинскими кулинарами у французов в XIX веке, предусматривает полное погружение того или иного продукта в кипящий жир и практически мгновенную его обжарку до тонкой нежной ровной золотистой корочки. Количество жира должно быть таким, чтобы кусок или несколько кусков плавали в нем, не достигая ни дна, ни стенок посуды. После жаренья фритюрный жир можно процедить и использовать заново. Специалисты рекомендуют следующий его состав: 30 % топленого свиного сала, 30 % топленого говяжьего сала, 40 % любого рафинированного растительного масла. Добиться особо мягкого вкуса можно, добавив в эту смесь 3–5% топленого масла.

Блинчики с судаком под морковным соусом

Ингредиенты

1 кг филе судака, 1,5 стакана муки, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, 2 стакана молока, 1–2 столовые ложки молотых сухарей, свиной жир или растительное масло для жаренья, черный перец и соль по вкусу.

Для соуса: 1 луковица, 1 морковь, 1 чайная ложка сахара, 1,5 столовой ложки томатного соуса, 2 столовые ложки бульона, 0,5 столовой ложки муки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рыбное филе нарезать тонкими кусками, посолить, поперчить и слегка обжарить в жире или масле. Просеянную муку всыпать в чашку горкой, сделать в ней углубление, куда влить молоко,

положить взболтанный желток и сахар. Все смешать, замесив довольно жидкое тесто. Белок взбить, подготовив для обмазки.

Испечь тонкие блинчики, на каждый положить кусок рыбного филе, свернуть конвертиком, смазать взбитым белком, посыпать молотыми сухарями и слегка обжарить. Конвертики выложить на противень и выпекать все вместе в горячей духовке около 5 минут.

Приготовить соус: морковь вымыть, лук очистить и мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке, слегка обжарить вместе с луком, влить к ней бульон, положить муку, размешать и добавить томатный соус. Во время кипения добавить соль и сахар. Блинчики выложить на тарелки порциями, полить соусом и горячими подавать к столу.

Галушки

Галушки – это крайне простое кушанье, которое издавна считается чисто домашним. Оттого упоминания о нем в поваренных книгах редки и, как правило, скупы. Однако именно простота приготовления обеспечила им не только долгое существование в рационе каждого украинца, но и мировую славу. Переходя из поколения в поколение, рецепты приготовления галушек, подобно самому блюду, редко покидают пределы семьи. Между тем никакого секрета здесь нет. Ни одна украинская хозяйка не скроет от соседки, отчего у нее получаются такие «добрые» галушки. Впрочем, та и не будет выпытывать, ведь и в ее кулинарной копилке имеется немало рецептов.

Представляя собой всего лишь комочки теста, галушки варятся в воде, молоке, мясном бульоне или овощном отваре. Чаще всего их делают из пшеничной муки, реже – из гречневой. Для гурманов украинская кухня может предложить галушки из манной крупы, из пшеничной муки в сочетании с сырым или отварным картофелем, кабачками, творогом, луком и даже с фруктами, чаще всего с яблоками.

Галушки – дело отнюдь не тонкое, хотя бы потому, что пласты теста для них, кстати, обязательно пресного, имеют солидную толщину: 1–1,5 см в зависимости от вида и сорта муки. Нарезанные из него полоски, ширина которых в идеале равняется толщине пласта, разделяют на квадраты (1,5 х 1,5 см) или скручивают в жгуты. Не забылся и старинный вариант приготовления: маленькие кусочки теста отделяются рукой от большого куска – такие галушки называют щипонцами.

Сырые галушки должны отлежаться около 30 минут, и как говорят на Украине, «завять». Варят их до тех пор, пока все кусочки теста не всплывут на поверхность. Между тем в некоторых случаях приметы готовности могут быть другими, о чем должно упоминаться в рецепте.

Сваренные галушки вылавливают шумовкой и опускают в чашку, где уже подготовлено растопленное масло, сметана или что-нибудь более сытное, например шкварки. В этот момент нужно следить, чтобы они не слиплись, для чего посуду, куда их помещают перед тем, как разложить по тарелкам, нужно время от времени встряхивать. Галушки едят свежесваренными и обязательно горячими: оставлять это нехитрое блюдо на потом не принято.

Галушки со шкварками

Ингредиенты

3 стакана муки, 1 яйцо, 200 г сала, 1 корень хрена, по 0,5 чайной ложки соды, уксуса и соли.

Способ приготовления

Муку просеять, высыпать на стол горкой или в широкую чашку, куда добавить соль, гашенную уксусом соду, заранее взбитое яйцо, налить 1 стакан воды и замесить тесто. Разделить его на 4 части, скатать в виде колбасок, а затем нарезать на маленькие кусочки равной длины и ширины. Варить частями в 2 л воды около 5 минут.

Корень хрена вымыть и натереть на мелкой терке. Нарезанное мелкими брусками сало растопить до образования шкварок. Сложить галушки в глубокую чашку и залить растопленным салом со шкварками. Готовое блюдо сразу же подавать к столу, отдельно предложив хрен.

Галушки печеночные

Ингредиенты

500 г говяжьей печени, 3 кусочка белого хлеба, 3 яичных желтка, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 стакана молока, красный молотый перец на кончике ножа и соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промыть, вымочить в течение 1 суток в молоке, после чего очистить от пленок и пропустить через мясорубку. Хлеб натереть на мелкой терке и добавить в печень. Туда же положить растертое с желтками сливочное масло. Посолить, поперчить и тщательно перемешать. В результате получается тесто, достаточно крутое, чтобы сделать галушки-щипонцы. Если оно все же покажется мягким, можно добавить немного муки. Варить в подсоленной воде порциями, около 15 минут.

В результате получается самодостаточное и очень сытное блюдо. Однако украинцы всегда дополняют его гарниром. В отличие от простых печеночные галушки можно готовить впрок: на следующий день, обжаренные в сливочном масле, они не менее вкусны.

Галушки пшеничные с ветчиной

Ингредиенты

3 стакана пшеничной муки, 200 г ветчины, 2 яйца, 1 чайная ложка соли, сливочное масло по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять, добавить соль, яйца, налить 0,3 стакана воды и замесить крутое тесто. Хорошо вымесить его, и, накрыв салфеткой, оставить на 20 минут. По истечении этого времени раскатать тесто в тонкий пласт, нарезать квадратиками со стороной около 1 см и сварить в подсоленной воде.

Пшеничные галушки не требуют сметаны: их едят с растопленным сливочным маслом, но чаще с ветчиной. Мелко нарезав, ветчину добавляют в готовые галушки, поливают растопленным сливочным маслом и подогревают на сковороде, но лучше в духовке. К столу подавать такие галушки нужно только горячими.

Картофельные щипонцы

Ингредиенты

6 клубней картофеля, 1,5 столовой ложки муки, 2 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 1 луковица, красный молотый перец на кончике ножа, сметана и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, нарезать и обжарить в растительном масле. Картофель вымыть, 5 клубней сварить в кожуре, а затем размять, проследив, чтобы не осталось комочков. Оставшийся сырой картофель очистить и, натерев на мелкой терке, добавить в картофельное пюре. В полученную смесь вбить яйца, всыпать муку, положить обжаренный лук, перец, посолить и тщательно перемешать. Отщипывая от куска теста, по одной бросать галушки в кипящую воду и варить примерно 5 минут. К столу подавать горячими со сметаной.

Галушки гречневые

Ингредиенты

2 стакана гречневой муки, 2 яичных белка, 50 г свиного сала, 1 большая луковица, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Белки взбить с солью (взять 0,5 чайной ложки). Муку просеять, сделать углубление в горке, влить воду (0,3 стакана) и выложить взбитые белки. Замесить крутое тесто, раскатать его в тонкий пласт и нарезать квадратиками со стороной примерно

1 см. Варить в кипящей подсоленной воде, пока не всплывут, после чего откинуть на дуршлаг.

Лук очистить, нарезать полукольцами, а сало – мелкими кубиками. Обжарить их вместе на сковороде до золотистого цвета лука. После этого всыпать оставшуюся соль, влить 3 стакана воды, довести до кипения и, засыпав галушки, варить не меньше 30 минут.

К столу гречневые галушки подавать в бульоне, в котором они варились.

Щипонцы с картофелем и яйцами

Ингредиенты

3-4 клубня картофеля, 2 стакана муки, 6 яиц, 0,5 стакана воды, 0,5 чайной ложки соли, сливочное масло по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и отварить. Муку просеять, высыпать горкой на стол или в чашку, куда добавить 2 яйца, соль, затем струйкой влить воду и все тщательно перемешать. Вымесить крутое гладкое тесто. Отщипывая маленькие кусочки от большого куска, сварить галушки (все сразу!) в соленой воде, используя толстостенную посуду. Когда они всплывут и покипят около 5 минут, воду слить, добавить в кастрюлю масло, 4 оставшиеся яйца и нарезанный картофель. Важно, чтобы кусочки картофеля по размеру и форме походили на галушки. Все перемешать – энергично, но все-таки осторожно, чтобы не помять картофель. Поставить кастрюлю на слабый огонь и нагревать 5-10 минут, пока не будет готова яичная добавка (белок должен застыть и побелеть).

Этот вид галушек следует подавать к столу в порционных тарелках, положив в каждую довольно большой кусок сливочного масла.

Галушки из хлеба со шкварками

Ингредиенты

200 г белого пшеничного хлеба, по 50 г сала и смальца, 0,5 стакана молока, 2 яйца, 1 столовая ложка муки, перец, сметана и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сало нарезать маленькими кубиками и обжарить до образования шкварок. Смешать их с хлебом, нарезанным

кусочками такого же размера и формы. Обжарить эту массу в смальце, закончив жаренье, когда на хлебе образуется хрустящая корочка. Полученную смесь охладить, залить молоком, добавить яйца, струйкой всыпать муку, положить соль и перец. Все перемешать и оставить на 10 минут для набухания. Из полученного теста вылепить галушки, которые следует отварить в кипящей воде. Выложить их в смалец, смешанный со сметаной. Перед употреблением разогреть.

Галушки творожные

Ингредиенты

0,5 стакана муки, 600 г творога, 4 яичных белка, 30 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли, сметана, варенье или фруктовый соус по вкусу.

Способ приготовления

Творог растереть с маслом и сахаром, посолить, добавить муку и в последнюю очередь – взбитые белки. Творожную массу еще раз растереть и скатать в тонкий (около 2 см) жгут. Нарезать кружки шириной 1–2 см. Сварить их в подсоленной воде. Подавать творожные галушки лучше со сметаной, но можно полить их и чем-нибудь сладким, например вареньем или фруктовым соусом.

Галушки яблочные

Ингредиенты

3 стакана муки, неполный стакан молока, 4 яйца, 10 яблок, 1 столовая ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли, сметана и фруктовый сироп по вкусу.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, вырезать сердцевину, очистить и нарезать тонкими дольками. Сложить их в чашку, влить молоко, взбитые с сахаром яйца, посолить, а затем тонкой струйкой всыпать муку, не переставая вымешивать. Кусочки теста брать чайной ложкой, следя за тем, чтобы в каждом имелась долька яблока. Осторожно, по одной опускать галушки в кипящую чуть подсоленную воду и варить до готовности.

Готовность этого блюда определяется так: яблочная начинка должна развариться и полностью впитаться в тесто, а это можно установить, разрезав галушку и убедившись, что срез сухой, то есть на нем не видно ничего, кроме плотной массы теста.

Яблочные галушки подавать к столу со сметаной – простой или смешанной с фруктовым сиропом.

Гоголь-моголь (блюда из яиц)

Яйца в украинской кухне употребляются так же широко и разнообразно, как и сало. Местные повара используют их не столько для приготовления самостоятельных блюд, сколько для добавки в мучные изделия и лакомства. Украинские «яэшни» отличаются от неукраинских довольно богатым составом. Непременно перемешанные, они, помимо яиц, включают в себя большое количество жира, а также муку, сливки или сметану и пикантные дополнения в виде мелко нарезанной зелени, овощей, фруктов, ягод. Зная приверженность украинцев к салу, может показаться странным то, что яичницы здесь жарят только на сливочном масле. Если проводить аналогию с европейскими кухнями, украинские яичницы представляют собой жирные омлеты. Еще одна их особенность заключается в том, что в одном блюде они могут соединяться в разных состояниях, например в сыром и вареном.

Гоголь-моголь медовый

Ингредиенты

2 яйца, 100 г меда.

Способ приготовления

Желтки взбить вместе с медом на водяной бане до густоты. Охлаждать, помешивая. Белки тоже взбить и осторожно влить в медово-желтковую смесь. Поскольку смесь все равно получится теплой, еще раз охладить ее, уже не перемешивая, в течение 30 минут. После этого вновь взбитый гоголь-моголь можно подавать к столу.

Яйца в сметане

Ингредиенты

4 яйца, 0,5 стакана густой сметаны, 1 столовая ложка мелко нарезанного укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую и нарезать крупными кольцами. Аккуратно уложить их в сковороду, посолить и, залив сметаной, выпекать в хорошо разогретом духовом шкафу около 15 минут до появления румяной корочки. Это нехитрое и не слишком калорийное блюдо лучше подавать к столу в широкой тарелке, не

разрезая, засыпав измельченным укропом.

Яичница со сметаной

Ингредиенты

4 яйца, 1 столовая ложка сметаны, 2 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яичные белки взбить до густой белой пены, а желтки смешать со сметаной и посолить. Осторожно соединить белки с желтками и вылить смесь в сковороду с расплавленным сливочным маслом. Жарить такую яичницу следует под крышкой, довольно высокой, поскольку в готовом виде она увеличивается по высоте почти вдвое. К столу подавать горячей, пока не осела и не утратила вкуса. Никаких добавок и посыпок это простое блюдо не требует, можно обойтись даже без хлеба.

Сеченики яичные (1-й способ)

Ингредиенты

4 сваренных вкрутую яйца и 1 сырой яичный желток, 1 столовая ложка муки, 0,5 стакана молока, 5 горошин черного перца, 1 столовая ложка панировочных сухарей, сливочное масло для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

В сливочном масле слегка обжарить муку. Непрерывно помешивая, влить молоко, довести смесь до кипения и тотчас снять с огня. Вареные яйца мелко нарезать – посечь, как говорят на Украине. Засыпать их в молочно-мучную смесь, затем, помешивая осторожно, но энергично, влить туда же взбитый желток, добавить перец, соль и довести до кипения на слабом огоне. Остыв, эта масса загустеет и будет готова для того, чтобы превратиться с помощью рук в некое подобие котлет, по крайней мере, по форме. Далее нужно только сформовать округлые котлетки, обвалять каждую в сухарях и обжарить в сливочном масле.

Сеченики яичные (2-й способ)

Ингредиенты

5 яиц, 3 столовые ложки молока, 2 кусочка белого хлеба (без

корочки), 1 луковица, по 2 чайные ложки молотых сухарей, сливочного масла и мелко нарезанного укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле. Сварить вкрутую 4 яйца и тоже мелко нарезать. Соединить яйца, лук и вымоченный в молоке хлеб, посолить и тщательно перемешать. Вбить в массу сырое яйцо, перемешать еще раз. Вылепить маленькие котлетки, обвалять их в молотых сухарях и обжарить, вновь используя сливочное масло. Подавая к столу, яичные котлеты посыпать укропом.

Омлет-пряженя простой

Ингредиенты

4 яйца, 1 столовая ложка муки, по 2 столовые ложки молока и растительного масла, сливочное масло для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Все продукты смешать, слегка взбить венчиком, вылить на смазанную сливочным маслом сковороду и обжарить, осторожно помешивая лопаткой на умеренном огне. К столу пряженю подавать горячей.

Пряженя с колбасой

Ингредиенты

4 яйца, 1 столовая ложка муки, по 2 столовые ложки молока и растительного масла, 100 г вареной колбасы, сливочное масло для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Колбасу нарезать мелкими кубиками и смешать с остальными продуктами. Полученную массу слегка взбить венчиком, вылить на смазанную сливочным маслом сковороду и обжарить, осторожно помешивая. К столу подавать горячей.

Пряженя с грибами

Ингредиенты

4 яйца, 1 столовая ложка муки, по 2 столовые ложки молока и растительного масла, 50 г свежих грибов (вешенки, шампиньоны или другие подходящие для жаренья грибы), 0,5

луковицы, сливочное масло для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить и мелко нарезать. Грибы промыть, нарезать так же мелко, соединить с луком и обжарить в сливочном масле. Смешать лук и грибы с остальными продуктами, вылить все на смазанную сливочным маслом сковороду и, помешивая, обжарить до готовности. К столу подавать горячей, можно с посыпкой в виде мелко нарезанной зелени, хотя украинцы в этом случае обходятся без нее.

Пряженя с буженіной

Ингредиенты

4 яйца, 1 столовая ложка муки, по 2 столовые ложки молока и растительного масла, 100 г буженины, сливочное масло для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Буженину мелко нарезать и смешать с остальными продуктами. Массу взбить венчиком, вылить на смазанную сливочным маслом сковороду и обжарить, осторожно помешивая. К столу подавать горячей.

Пряженя с зеленым луком

Ингредиенты

4 яйца, 1 столовая ложка муки, по 2 столовые ложки молока и растительного масла, 1 пучок молодого зеленого лука, сливочное масло для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Зеленый лук вымыть и мелко нарезать. Смешать с остальными продуктами, взбить венчиком, вылить на смазанную маслом сковороду и, непрерывно помешивая, обжарить.

Пряженя со шкварками

Ингредиенты

4 яйца, 1 столовая ложка муки, по 2 столовые ложки молока и растительного масла, 50 г шпика, 2–3 перышка зеленого лука, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук вымыть и мелко нарезать. Смешать его с остальными

продуктами, энергично взбить венчиком. Шпик разогреть на сковороде до образования шкварок. Слить жидкий жир, оставив шкварки, вылить на сковороду яичную смесь и, непрерывно помешивая, обжарить. К столу подавать горячей.

Гуцульская яичница

Ингредиенты

4 яйца, 1 стакан сливок, 1 стакан сметаны, 0,5 стакана кукурузной муки, по 1 столовой ложке сливочного масла и мелко нарезанной зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Все продукты, исключая зелень, смешать, энергично взбить венчиком и вылить на сковороду – сильно разогретую, смазанную сливочным маслом. Незадолго до готовности посыпать яичницу зеленью петрушки, не забыв вымыть ее и мелко нарезать. Подавать к столу прямо в сковороде, как до сих пор принято у гуцулов.

Яичница в помидорах

Ингредиенты

2 яйца, 2 свежих помидора, 1 столовая ложка растительного (желательно оливкового) масла, 0,5 чайной ложки фруктового уксуса, 2 веточки базилика, соль по вкусу.

Способ приготовления

Отделить от базилика листочки. Помидоры вымыть, обсушить полотенцем и подготовить к фаршировке: срезать верхушки и вынуть внутреннюю часть, стараясь не повредить кожицу. Обработанные таким образом помидоры изнутри посолить и положить в каждый по несколько листочков базилика. Мякоть выложить в чашку, добавить масло и уксус. Полученной смесью наполнить помидоры, а сверху в каждый аккуратно влить сырое яйцо. Выпекать в духовом шкафу до готовности яичницы, то есть 6–8 минут.

Яйца с ветчиной

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 300 г ветчины, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого салата, 1 пучок зелени петрушки, 2 помидора, 2

огурца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить, разрезать вдоль на половинки и каждую посолить. Ветчину нарезать полосками длиной и шириной чуть больше яиц. Зеленый салат вымыть и выложить одним слоем на блюдо. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Огурцы и помидоры вымыть и нарезать крупными дольками. Половинки яиц завернуть в ветчину, выложить рулетики на листья салата, полить майонезом, посыпать зеленью петрушки. Готовое блюдо украсить дольками помидоров и огурцов.

Яйца на салате

Ингредиенты

6 сваренных вкрутую яиц, 300 г листьев зеленого салата, 4 столовые ложки майонеза, черный или красный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца очистить и мелко нарезать. Листья салата вымыть, нарезать крупно, смешать с яйцами, посолить, поперчить, выложить в блюдо, полить майонезом.

Яйца с окороком

Ингредиенты

10-12 сваренных вкрутую яиц, 150 г копченого окорока, 150 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Окорок мелко нарезать и залить майонезом. Зелень петрушки вымыть. Яйца очистить, нарезать кружками, посолить и выложить на блюдо. Сверху выложить окорок в майонезе, украсив готовое блюдо веточками петрушки.

Яйца с помидорами

Ингредиенты

5-6 сваренных вкрутую яиц, 4 помидора, 1 луковица, 1 пучок зелени укропа, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Яйца очистить и

нарезать кружками. Зелень укропа вымыть. Помидоры вымыть и нарезать тонкими дольками. Яйца и помидоры выложить в блюдо, украсить кольцами лука и веточками укропа, посолить и полить растительным маслом.

Яйца, фаршированные грибами

Ингредиенты

8 сваренных вкрутую яиц, 1 луковица, 100 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, 100 г майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить и мелко нарезать. Зелень петрушки вымыть. Грибы перебрать, промыть, отварить в небольшом количестве воды, остудив, мелко нарезать и посолить. Вареные яйца разрезать вдоль, вынуть желтки, смешать их с грибами, луком, 50 г майонеза и размягченным сливочным маслом. Нафаршировать этой смесью яичные белки. Фаршированные половинки яиц выложить на широкую тарелку, полить оставшимся майонезом. Подавая к столу, украсить блюдо веточками петрушки.

Яйца, фаршированные мясом курицы

Ингредиенты

10 сваренных вкрутую яиц, 150 г отварного мяса курицы, 1 луковица, 100 г майонеза, 1 пучок зеленого лука, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Репчатый лук очистить, вымыть и измельчить. Зеленый лук вымыть и нарезать так же мелко. Яйца очистить, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и измельчить их. Мясо курицы пропустить через мясорубку, смешать с репчатым луком, желтками, майонезом, поперчить и, если нужно, посолить. Наполнить приготовленным фаршем половинки яиц и выложить их на блюдо. Подавая к столу, украсить зеленым луком.

Яйца, фаршированные печенью трески

Ингредиенты

3 яйца, 1 банка печени трески, 1 пучок молодого зеленого

лука, 6 оливок для украшения готового блюда.

Способ приготовления

Лук вымыть и мелко нарезать. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль пополам, извлечь желтки и размять их вилкой. Печень трески вынуть из банки перфорированной ложкой – в излишнем масле это блюдо не нуждается. Смешать печень с желтками и нарезанным луком. Начинить полученной смесью половинки белков, украсить сверху оливками.

Яйца, фаршированные вареной рыбой

Ингредиенты

3 яйца, 100 г филе вареной рыбы, 1 луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, соль по вкусу, 6 маслин для украшения.

Способ приготовления

Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле вместе с мелко нарезанным рыбным филе. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль пополам, извлечь желтки и размять их вилкой. Смешать подсоленную рыбную массу с желтками и начинить ею половинки белков. Сверху в качестве украшения положить маслины.

Яйца, фаршированные консервированной рыбой

Ингредиенты

3 яйца, 1 банка консервированной рыбы (сардины, скумбрия, тунец), 1 столовая ложка майонеза, 2–3 веточки петрушки.

Способ приготовления

Петрушку вымыть. Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль пополам, извлечь желтки и размять их вилкой. Тем же инструментом размять консервированную рыбу – освобожденную от костей, без излишнего масла. Смешать рыбу с желтками, заправить массу майонезом и начинить половинки белков. Украсить каждую листиками петрушки.

Яйца, фаршированные творогом

Ингредиенты

3 яйца, 100 г жирного творога, 2–3 веточки укропа, 6 долек лимона, 0,5 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль пополам, извлечь желтки и размять их вилкой. Творог смешать с мелко нарезанным укропом, начинить им половинки белков, если нужно, посолить. Выложив яйца на широкое блюдо, положить на каждую половинку дольку лимона и посыпать сахаром.

> Совет посыпать сахаром дольки лимона в рецептах является вовсе не обязательным. Тот, кто любит покислее, может от сахара отказаться, хотя этот продукт, в умеренном количестве весьма полезный, не только устраняет излишнюю кислоту, но и усиливает аромат, вместе с тем улучшая вкус кисло-горьких блюд.

Яйца, фаршированные мясным паштетом

Ингредиенты

3 яйца, 100 г мясного паштета, 2–3 веточки петрушки.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, очистить, разрезать вдоль пополам, извлечь желтки и размять их вилкой. Смешать мясной паштет с желтками и начинить этой массой половинки белков. Петрушку вымыть, отделить листочки и украсить ими каждую половинку яйца.

Яйца, фаршированные рыбной икрой

Ингредиенты

3 вареных яичных белка, 100 г красной или черной икры (можно по 50 г икры обоих видов).

Способ приготовления

Яйца очистить, снять у каждого верхушку, извлечь желтки – они больше не пригодятся. Начинить икрой каждое яйцо. Если использовать не один, а два вида икры блюдо будет выглядеть намного эффектнее.

Салат «Черепаха»

Ингредиенты

4 яйца, 200 г ветчины, 2 маринованные луковицы, 100 г сыра твердых сортов, 2 яблока (лучше кислые), 4 кусочка белой булки, 0,5 стакана грецких орехов, 400 г майонеза, 1 пучок зелени, оливковое масло для жаренья.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую, отделить белки от желтков: первые нарезать соломкой (и ветчину тоже), а вторые отложить для украшения. Яблоки и зелень вымыть, лук нарезать кольцами, сыр натереть на крупной терке. Булку, освободив от корки, нарезать кубиками и слегка обжарить в оливковом масле. Грецкие орехи растолочь в ступке.

Салат выкладывать слоями.

1– й слой – яичные белки.

2– й слой – ветчина.

3– й слой – лук.

Уложив 3 слоя, залить их майонезом.

4– й слой – сыр.

5– й слой – яблоки.

Еще раз залить блюдо майонезом.

6– й слой – кубики батона.

Вылить оставшийся майонез.

7– й слой – грецкие орехи и мелко нарезанная зелень.

Украсить «черепаху» целыми желтками, выложенными в качестве черепашьих яиц.

Вареники

«Какие-никакие вареники, да галушек лучше», – говорят на Украине. В самом деле, на иерархической лестнице блюд вареники стоят ступенью выше галушек. Мало того, вопреки своей незатейливости, а может, именно благодаря ей, они прижились в кухнях многих народов.

Между тем мало кому известно, что появлением вареников славяне обязаны не кому-нибудь, а туркам! По преданию, однажды отведав турецкую дюш-вару, украинцы захотели еще и, оставив ее в своем меню, назвали по-новому – «вареники».

Со временем немного изменилась рецептура, появились иные способы приготовления теста, другие начинки, кстати, более разнообразные, чем в дюш-варе.

Вареники – не просто знаменитое блюдо. Это своеобразный символ Украины, стоящий в одном ряду с горькой и борщом.

Поедаемые народами разных стран, они, как и сибирские пельмени, нисколько не утратили украинского духа. На родине их делают из пресного и заварного теста, на свежем молоке, на обрате или простокваше. Удивляет и разнообразие начинок: традиционная для здешних мест вишня, банальный творог и экзотические фрукты, грибы, мясо, мясные продукты, картофель, свежая и кислая капуста, крупы – пшено, гречка, а с некоторых пор еще и рис. А если ничего из этого богатства в доме нет, украинская хозяйка сварит вареники, как сказали бы русские, из топора, то есть сделает начинку из муки.

В старину зажиточные семьи позволяли себе вареники-петльованцы из муки высшего сорта. Беднякам же приходилось довольствоваться дешевой молотой гречневой крупой, из которой делали вареники-гречаники.

О варениках складывали стихи и песни, им ставили и до сих пор продолжают ставить памятники. Самый большой находится в Черкассах: 2,5-метровый вареник в форме месяца за спиной казака Мамая. Воспоминанием о далекой родине стал огромный, наколотый на вилку вареник, созданный на средства украинской диаспоры Торонто.

Раньше вместе с караваем вареники являлись элементом свадебных обрядов: на второй день свадьбы подружки невесты приносили ей вареники на завтрак (снеданок). Навещая роженицу, деревенские женщины вручали молодой матери чашу с горячими варениками, произнося: «Чтобы дом был таким же полным». Впрочем, в данном случае, вареник служил символом продолжения рода: обилие вареников в чаше было намеком на

количество будущих детей.

Тесто для вареников (1-й способ)

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять через сито, ссыпать в широкую чашку, залить холодным молоком, посолить, добавить взбитые яйца. Соединяя продукты и потом, вымешивая тесто, нужно следить, чтобы не образовывались комочки.

> Молоко (вода), которое добавляется в муку, чтобы превратить ее в тесто для вареников, должно быть очень холодным. Холодная жидкость способствует меньшему высыханию теста во время приготовления вареников и повышает его клеящие свойства. Редким исключением являются полтавские вареники, в приготовлении которых используется теплая вода. Однако яйца и здесь, и во всяком другом случае должны быть хорошо охлажденными. Варят вареники в большом количестве кипящей воды до момента всплытия, ни минутой больше. Неважно, сладкая или соленая начинка, но вода должна быть соленой (на 4 л воды неполная столовая ложка соли). Есть их тоже нужно быстро – залитые сметаной горячие вареники вовсе не закуска, а полноценное, очень питательное, хотя и не обязательно калорийное блюдо.

Тесто для вареников (2-й способ)

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Муку просеять через сито. Растворить в 1 стакане воды соль и соду. Влить воду в муку и замесить тесто, предотвращая образование комочков.

Вареники с вишней

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, соль по вкусу.

Для начинки: 1 кг вишни, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Приготовить тесто согласно 1-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на которые положить начинку. Кружки сложить пополам и, защипывая, скрепить края.

Для приготовления начинки ягоды вымыть, освободить от косточек, сложить в глубокую чашку – стеклянную или эмалированную – и засыпать сахаром, оставив 1 столовую ложку для отвара. Через 2–3 часа, когда сахар впитается в мякоть ягод, сок слить: он тоже пригодится для отвара. Начинить вишнями вареники. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, пересыпая каждый слой сахаром.

Украинские хозяйки подают такие вареники с сиропом. Для его приготовления растолочь в ступке 10–12 вишневых косточек. Залить их водой (1 стакан) и прокипятить несколько минут. Затем отвар процедить, всыпать оставшийся сахар, вновь довести до кипения, а сняв с огня, охладить и только тогда влить в вишневый сок.

Зеленые вареники

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, сметана и соль по вкусу.

Для начинки: 300 г листьев шпината, 50 г сливочного масла, 0,5 стакана муки, 0,25 стакана сливок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сначала нужно приготовить начинку, для чего вымытый шпинат отварить в подсоленной воде в течение 5 минут. Откинуть на дуршлаг и протереть через сито. В сковороде растопить масло, ввести муку, влить сливки, добавить протертый шпинат. Посолить и нагревать, помешивая, до загустения.

Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить шпинатную массу, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, густо смазывая каждый слой маслом. Подавать горячими со сметаной.

Приготовить вареники совсем нетрудно, однако в этом деле имеются тонкости. Например, для теста следует выбирать муку самого тонкого помола. Кроме того, она не должна быть слишком сухой, иначе вареники будут развариваться. Не стоит забывать о просеивании – готовый продукт получится чистым, без мусора, но главное более нежным.

Вареники с творогом

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, сахар для пересыпания слоев, сливочное масло, сметана (сладкий соус) и соль по вкусу.

Для творожной начинки: 250 г жирного творога, 1 яичный желток, по 1 столовой ложке сахара и сливочного масла.

Способ приготовления

Сначала нужно приготовить творожную начинку. Для этого творог следует растереть с сахаром, яичным желтком и размягченным сливочным маслом. Затем приготовить тесто, используя 1-й способ. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на которые положить начинку. Кружки сложить пополам и, защипывая, скрепить края.

Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. После этого нужно попробовать один вареник на готовность, а затем вынуть все остальные шумовкой. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями. Поскольку начинка сладкая, каждый слой следует пересыпать сахаром. Подавая к столу, на вареники можно положить небольшой кусок сливочного масла, полить их сметаной или сладким соусом.

Начинку для вареников укладывают точно в центр каждого квадратика или кружка теста, причем берут ее не более 1 чайной ложки – чтобы вареник не переполнялся и тесто не слишком натягивалось. Место соединения (шов) нужно делать не толще остального теста вареников, иначе они плохо проварятся и будут грубыми на вкус.

Вареники с соленым творогом

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, сливочное масло, сметана и соль по вкусу.

Для начинки: 250 г жирного творога, 1 яичный желток, 1 пучок зеленого лука, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Приготовить творожную начинку. Вымыть и очень мелко нарезать лук. Выложить творог в чашку, растереть с солью и желтком, а потом добавить лук. Приготовить тесто, используя 1-й способ. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на которые положить начинку. Кружки сложить пополам и, защипывая, скрепить края.

Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями. Так как начинка соленая, каждый слой нужно смазать сливочным маслом. Подавая к столу, полить вареники сметаной.

Вареники, как и пельмени, можно лепить несколькими способами. Средней густоты тесто удобнее для раскатывания тонкого (1–1,5 мм) пласта: для вареников с вишней тесто должно быть вдвое толще. Чаще всего пласт режут на квадраты размером 5 х 5 см, из которых треугольные вареники получают, складывая противоположные углы квадрата. Второй способ – с нарезкой кругов формой, кромкой стакана или другим подручным средством – предусматривает создание полукруглых вареников. Этот способ менее удобен и экономичен, так как дает большое количество обрезков, которые из-за занятости основным делом трудно использовать для приготовления другого продукта. Следует обратить внимание, что вареники, в отличие от пельменей, имеют форму полумесяца, причем кончики у них не соединяются.

Вареники с печенью

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, 1 стакан сметаны, 1 луковица, 1 лавровый лист, 1 л мясного бульона для заливки, сыр твердых сортов, сливочное масло и соль по вкусу.

Для начинки: 200 г говяжьей печени, 1 яйцо.

Способ приготовления

Луковицу очистить. Промытую печень разделить на 2 части. Одну отварить и отложить для начинки, а другую, очистив от пленок, разрезать на мелкие кусочки и потушить в сметане. Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на которые положить начинку, то есть пропущенную через мясорубку подсоленную печень, смешанную с сырым яйцом. Кружки сложить пополам и, защипывая, скрепить края.

Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в керамический горшок. Вареники нужно выкладывать слоями, смазывая маслом, перемежая с тушеной печенью и нарезанным тонкими полукольцами луком. Когда свое место займет последний слой, добавить лавровый лист и залить все мясным бульоном. Горшок поставить в духовой шкаф – ненадолго, только чтобы вареники не остыли, прежде чем их начнут есть. Разложив в тарелки, посыпать каждую порцию сыром, натертым на мелкой терке.

По старой традиции отварные вареники парятся в горшочке, который украинские хозяйки густо смазывают сливочным маслом. Для получения традиционного украинского вкуса следует накрыть горшочек тестом или обычной пищевой фольгой, а потом прогреть его около 20 минут, желательно в печи.

Вареники с печенью и салом

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, сливочное масло и соль по вкусу.

Для начинки: 600 г печени, 100 г сала, 3 луковицы, 1 столовая ложка растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Печень промыть и отварить, освободить от пленок, пропустить через мясорубку с отваренным салом. Лук очистить и обжарить в растительном масле, поперчить, добавить к печени, после чего полученную массу посолить.

Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить печеночную массу, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут.

Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, густо смазывая каждый слой маслом.

Вареники с капустой

Ингредиенты

3 стакана муки, 6 горошин черного перца, сода на кончике ножа, жареный лук, сливочное масло и соль по вкусу.

Для начинки: 4 стакана квашеной капусты, 1 кг свежей капусты, 2 луковицы, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1,5 столовой ложки томатной пасты, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сахара.

Способ приготовления

Для приготовления начинки измельчить и смешать свежую капусту, добавить квашеную, после чего смесь потушить. В растительном масле тушить вымытую и натертую на крупной терке морковь, очищенные и мелко нарезанные лук и корень петрушки. Перед окончанием жаренья добавить томатную пасту и сахар. Соединив эту массу с капустой, снова тушить, чтобы начинка немного подсохла.

Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить капустную начинку, сложить кружки пополам и защипать края. Варить в подсоленной, с горошинами перца, воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, густо смазывая каждый слой маслом. Подавая это блюдо к столу, вместо сметаны лучше предложить сливочное масло: в капустных варениках много его быть не может. Разложив по тарелкам, их вдобавок можно посыпать жареным луком.

Вареники с фасолью и грибами

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, сметана и соль по вкусу.

Для начинки: 1 стакан фасоли, 2 столовые ложки топленого сала, 2 луковицы, 300 г свежих грибов, 1 сладкий перец (желательно красного цвета), соль по вкусу.

Способ приготовления

Вначале следует приготовить начинку. Для этого промытую и вымоченную в течение 2–3 часов фасоль отварить, размять, добившись консистенции пюре. Лук очистить, нарезать и обжарить в сале. Промыть, нарезать и так же в сале обжарить грибы, прибавив к ним нарезанный соломкой перец и соль. Начинка будет готова, когда фасолевое пюре соединится с луком и грибами.

Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить фасолево-грибную начинку, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, густо смазывая каждый слой маслом. К столу подавать со сметаной.

Вареники с яблоками

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, мед и соль по вкусу.

Дня начинки: 1 кг яблок (очень спелых, мягких и непременно сладких), неполный стакан сахара.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить, удалить семечки и сердцевину, нарезать соломкой, пересыпать сахаром, размешать и дать отстояться около 30 минут. Приготовить тесто по 1-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить яблочную начинку, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, пересыпая каждый сахаром. Разложив в тарелки, полить яблочные вареники медом.

Вареники с маком

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, сливочное масло и соль по вкусу.

Для начинки: 1,5 стакана мака, 0,5 стакана сахара, 1 чайная ложка засахаренного меда (можно заменить 2 чайными ложками

фруктового повидла).

Способ приготовления

Мак залить горячей водой, промыть, еще раз залить кипятком и дать отстояться около 15 минут. Слив воду, мак обсушить салфеткой, чтобы в нем совсем не осталось воды, иначе начинка будет жидкой. Мак растереть, добавить сахар и мед (повидло), а затем продолжить растирание, добиваясь образования однородной массы, которая служит начинкой для вареников.

Приготовить тесто по 1-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить маковую начинку, сложить кружки пополам и защипнуть края. Каждый готовый вареник варить в подсоленной воде тотчас, как он был слеплен. Складывать, как обычно: сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, густо смазывая каждый слой маслом.

> В отличие от других видов вареники с маком нужно варить по одному, то есть сразу по изготовлении каждого. Мак – начинка жидкая, поэтому если выдержать начиненные им вареники хотя бы 5 минут, тесто расползется.

Вареники с мясом

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, соль по вкусу, сливочное масло для готового блюда.

Для начинки: 500 г говядины, 100 г свинины (можно заменить шпиком), 2 луковицы, 2 столовые ложки молока, перец черный и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, мясо промыть, разрезать на куски и пропустить через мясорубку вместе с луком. Добавить в фарш молоко, посолить, поперчить.

Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить мясной фарш, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, смазывая каждый слой маслом.

> Подавая вареники к столу, вместо сметаны можно использовать сметанно-сырный соус. Для его

приготовления сметану необходимо проварить на слабом огне, добавив сливочное масло. Когда масло растает, а смесь, как говорят опытные кулинары, распустится, помешивая, положить натертый на мелкой терке сыр и любые специи по вкусу.

Вареники с ливером

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, сливочное масло и соль по вкусу.

Для начинки: 800 г говяжьего ливера (сердце и легкие), 2 луковицы, 1 яйцо, 2–3 лавровых листа, растительное масло для жаренья, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Ливер промыть и отварить целиком с одной предварительно очищенной луковицей и лавровым листом. Затем, остудив, пропустить через мясорубку. Вторую луковицу, очистив и мелко нарезав, обжарить в масле до золотистого цвета и добавить к ливеру. Полученную массу перемешать, вбить яйцо, влить немного (не более 3 столовых ложек) бульона и посолить.

Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить фарш из потрохов, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, смазывая каждый слой маслом.

Вареники с рыбой

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, сливочное масло, зелень и соль по вкусу.

Для начинки: 500 г любой свежемороженой рыбы, 2 луковицы, 1 большая морковь, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Перед приготовлением начинки рыбу промыть, удалить кожу и кости, а филе пропустить через мясорубку. Морковь вымыть, очистить, натереть на мелкой терке и немного потушить в растительном масле. Одну луковицу очистить, нарезать и

обжарить до золотистого цвета. Другую, предварительно очищенную луковицу, мелко нарезать, а затем смешать с рыбой, морковью, жареным луком. Фарш нужно солить в самом конце перемешивания, а использовать как можно быстрее, чтобы не успел выделиться сок.

Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить рыбный фарш, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, смазывая каждый слой маслом. Как и мясные, есть рыбные вареники лучше со сливочным маслом, а не со сметаной. Некоторые предпочитают украшать это блюдо мелко нарезанной зеленью.

Вареники с грибами

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, растительное масло для жаренья, сливочное масло и соль по вкусу.

Для начинки: 600 г свежих грибов, 1 луковица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы перебрать, промыть, нарезать кубиками и немного потушить. Очищенную луковицу нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Добавить лук к грибам и посолить.

> Шампиньоны в начинке для вареников можно использовать как жареные или тушеные, так и сырые, заправленные солью, луком и, если кто предпочитает острое, перцем.

Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить грибную массу, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, густо смазывая каждый слой маслом. К столу подавать со сливочным маслом.

Вареники с рисом и яйцами

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, 2–3 вареных желтка, сливочное масло для жаренья, майонез и соль по вкусу.

Для начинки: 1 стакан белого риса, 3 яйца, 1 луковица, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис промыть в холодной воде, варить не более 20 минут, после чего остудить. Яйца сварить вкрутую, очистить, не очень мелко нарезать. Лук очистить, нарезать и обжарить в сливочном масле. Рис, яйца и лук соединить, хорошо перемешать, посолить.

Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить рисово-яичную массу, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, густо смазывая каждый слой маслом. Разложив по тарелкам, посыпать вареники измельченными яичными желтками, а вместо сливочного масла лучше предложить майонез.

Вареники с горохом

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, растительное масло для жаренья, сливочное масло, мелко нарезанный чеснок и соль по вкусу.

Для начинки: 300 г гороха, 3 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, сода на кончике ножа.

Способ приготовления

Горох вымочить примерно 1 час в холодной воде и столько же варить. Затем размять его с помощью мясорубки, миксера или обычной ступки. В любом случае масса должна быть однородной, без комочков и крупинок. Лук очистить, самую большую луковицу натереть на мелкой терке, а другие нарезать и обжарить в растительном масле. Соединить жареный и натертый лук с гороховой массой, добавить в нее растительное масло и соду.

Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить гороховую массу, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла

вода, а потом в кастрюлю слоями, густо смазывая каждый слой маслом. Гороховые вареники подают с большим количеством масла, иногда посыпая мелко нарезанным чесноком.

Вареники с картофелем

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, сметана и соль по вкусу.

Для начинки: 5 клубней картофеля, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 1 столовая ложка сливочного масла, растительное масло для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, отварить и сделать пюре на воде, в которой он варился. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле. В конце жаренья добавить очищенный и очень мелко нарезанный чеснок. Соединить лук с горячим картофельным пюре, тщательно вымешать, посолить, добавить сливочное масло.

Приготовить тесто по 2-му способу. Раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить картофельную массу, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, смазывая каждый слой маслом. Подавать со сметаной. В Украине некоторые любители «жирненького» добавляют в это блюдо шкварки.

Вареники с зеленым луком

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, сметана и соль по вкусу.

Для начинки: по 1 пучку зеленого лука и укропа, 4 яйца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйца сварить вкрутую и мелко нарезать. Так же мелко нарезать предварительно вымытую зелень. Смешать зелень с яйцами, посолить.

Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки,

на середину каждого чайной ложкой выложить луково-яичную начинку, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, смазывая каждый слой маслом. К столу это блюдо чаще всего подают со сметаной, но иногда стоит потратить время и вместо нее приготовить сметанно-сырный соус.

Вареники с кабачками

Ингредиенты

3 стакана муки, сода на кончике ножа, сливочное масло и соль по вкусу.

Для начинки: 1 небольшой кабачок, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачок вымыть, очистить от кожуры и семян. Натереть на крупной терке и, получив довольно жидкую смесь, посолить. Откинуть ее на дуршлаг, чтобы стекла лишняя жидкость, а затем, добавив сахар и яйцо, перемешать.

Приготовить тесто по 2-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить кабачковую массу, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, смазывая каждый слой маслом. К столу подавать со сливочным маслом.

Вареники с рисово-пшенной кашей

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, 3–4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, сметана и соль по вкусу.

Для начинки: по 0,5 стакана риса и пшена, 50 г изюма, 1 стакан молока, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Изюм перебрать, удалить плодоножки, промыть и вымочить в течение 10 минут в горячей воде. Пшено и рис промыть. Рис

сварить в подсоленной воде, а пшено – в сладком молоке, добавив и в ту и в другую кашу сливочного масла. В почти готовый рис добавить изюм. Смешать обе каши.

Приготовить тесто по 1-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить рисово-пшенную начинку, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а затем в кастрюлю слоями, щедро смазывая каждый слой маслом. Такие вареники едят только со сметаной.

Вареники с ревенем

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, сахар, готовый сироп из ревеня и соль по вкусу.

Для начинки: 10–12 стеблей ревеня, 1 столовая ложка сахара, молотая корица и ванилин на кончике ножа.

Способ приготовления

Стебли ревеня вымыть, натереть на крупной терке, смешать с сахаром, корицей и ванилином. Приготовить тесто по 1-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить начинку из ревеня, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, посыпая каждый слой сахаром. Вареники из ревеня лучше всего есть, полив сиропом из того же ревеня.

> Добыв ревень для вареников, не стоит выбрасывать ненужные в этом блюде листья, ведь их вместо капусты можно использовать для приготовления голубцов.

Вареники с черносливом

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, сахар, сметана и соль по вкусу.

Для начинки: 2 стакана чернослива без косточек, 1 столовая ложка сахара.

Способ приготовления

Чернослив перебрать, промыть и распарить, выдержав в горячей воде около 30 минут. Мелко нарезав или пропустив через мясорубку, массу заправить сахаром, но можно обойтись и без него – в любом случае вареники будут хороши.

Приготовить тесто по 1-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить начинку из чернослива, сложить кружки пополам и защипнуть. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, пересыпая каждый слой сахаром. К столу подавать со сметаной.

Вареники с курагой

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, сметана и соль по вкусу.

Для начинки: 2 стакана кураги (сушеные абрикосы), 1 столовая ложка сахара, молотая корица на кончике ножа.

Способ приготовления

Курагу промыть и распарить, выдержав около 30 минут в горячей воде. Затем очень мелко нарезать или пропустить через мясорубку. В фарш из кураги добавить корицу, а при желании – сахар.

Приготовить тесто по 1-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить начинку из кураги, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, пересыпая каждый слой сахаром. Подавать со сметаной.

Вареники с сушеными яблоками

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 яйца, 1 стакан молока, сахар, сметана и соль по вкусу.

Для начинки: 500 г сушеных яблок (желательно без кожицы), 2 столовые ложки сахара, ваниль на кончике ножа.

Способ приготовления

Яблоки промыть, залить горячей водой, выдержав около 1 часа. Пропустить размягченные фрукты через мясорубку, добавить сахар и ваниль.

Приготовить тесто по 1-му способу. Скалкой раскатать его в тонкий пласт, формой или обычным стаканом вырезать кружки, на середину каждого чайной ложкой выложить яблочную массу, сложить кружки пополам и защипнуть края. Варить в подсоленной воде небольшими порциями, пока не всплывут. Каждую порцию складывать сначала в дуршлаг, чтобы стекла вода, а потом в кастрюлю слоями, пересыпая каждый слой сахаром. К столу подавать со сметаной.

Горячие овощи

Далеко не все люди любят овощи. К сожалению, это относится даже к украинцам, которых природа одарила ими в огромном количестве и удивительном разнообразии. Кому-то овощные блюда кажутся невкусными, а кому-то неполноценными, в чем есть доля правды, ведь будучи растениями, овощи, в отличие от мяса, бедны жирами и белками. Между тем, заключая в себе большое количество минеральных солей и углеводов, каждый овощ является настоящим кладезем витаминов.

Не зная, но, наверняка догадываясь о пользе овощей, жители Украины едят их давно, в большом количестве и к тому же проявляют немалую изобретательность в том, чтобы приготовить их повкуснее и как можно питательнее. С давних пор и до сегодняшнего дня украинцы улучшают вкус овощей с помощью добавок из яиц, молока и молочных продуктов. Не в пример мясным овощные блюда дают ощущение сытости, не лишая ощущения легкости. Именно потому они так востребованы во время постов. Раньше, когда вера не запрещала, их употребляли в виде добавки к жирной мясной пище, а также подавали как самостоятельные блюда, в этом случае непременно с салом.

Украинская кухня в основном сложилась к началу XVIII века. Тем не менее такие характерные для нее растительные продукты, как помидоры и подсолнечное масло, вошли в широкое употребление лишь столетие спустя. Зато теперь без них невозможно представить ни украинский стол, ни меню современного украинца.

Цветное пюре

Ингредиенты

1 кг картофеля, 1 морковь, 1 небольшая свекла, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,5 стакана молока, 1 столовая ложка мелко нарезанной зелени, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и свеклу вымыть, а затем варить до мягкости. Картофель вымыть, очистить и отварить в несоленой воде. Воду слить, а картофель размять в той же посуде, добавив масло, горячее молоко, соль. Разделить массу на 3 части. В одну положить натертую на мелкой терке морковь, в другую – измельченную таким же способом свеклу, в третью высыпать зелень.

Желтое, красное и зеленое пюре на широкой тарелке может стать главным блюдом праздничного стола. Однако стоит приготовить его и в будний день, просто так, ведь ничто так не поднимает настроение, как вкусная и красиво оформленная еда.

В украинской кулинарной иерархии первое место среди овощей занимает свекла. Вдаваясь в патетику, ее можно назвать овощем национальным, а если рассуждать здраво – любимым и универсальным. Свеклу здесь употребляют во всех видах: свежем, вареном, тушеном, жареном и квашеном. Для украинской кухни также характерно пристрастие к бобовым. Собственно бобы, чечевица, горох и особенно фасоль очень редко используются для приготовления самостоятельных блюд, но очень часто – в качестве добавок к другим овощам.

Деруны простые

Ингредиенты

6 крупных клубней картофеля, 1 луковица, 2 столовые ложки муки, 2 яйца, 1 столовая ложка сметаны, 3 зубчика чеснока, сода на кончике ножа, растительное масло для жаренья, сметана, шкварки или ветчина и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, а затем очень мелко нарезать. Лук обжарить в растительном масле. Картофель вымыть, очистить, пропустить через мясорубку или натереть на мелкой терке. Яйца взбить (белки и желтки отдельно), добавить в картофельную массу, туда же положить лук, чеснок, сметану, соду, муку и соль. Смесь перемешать с помощью венчика или миксера. Выпекать, как блины, на раскаленной сковороде, всякий раз смазывая ее растительным маслом. Это блюдо рекомендуется употреблять горячим, со сметаной, но можно положить на тарелку с дерунами шкварки или несколько кусочков ветчины.

Деруны с грибным соусом

Ингредиенты

1 кг картофеля, 100 г пшеничной муки, 0,5 чайной ложки соды, растительное масло для жаренья, соль на кончике ножа.

Для соуса: 50 г сушеных грибов, 1 столовая ложка муки, 1 небольшая луковица, растительное масло для жаренья, соль по

вкусу.

Способ приготовления

Сначала нужно приготовить соус, для чего промытые и вымоченные в течение 3 часов сушеные грибы отварить. После того как они сварятся, муку обжарить в растительном масле, затем, добавив 2 стакана грибного отвара, кипятить около 15 минут. Очищенный лук мелко нарезать, обжарить в растительном масле, добавить вареные грибы, соль и оставить на огне на 2–3 минуты. Соединить их с соусом и немного прокипятить.

Картофель вымыть и очистить, натереть на мелкой терке, добавить муку, соль, соду и тщательно перемешать. Жарить деруны, как блины, на сковороде в сильно разогретом растительном масле. Употреблять это фантастически вкусное блюдо следует с соусом, который подается к столу отдельно в широкой глиняной чашке.

Прибыв в Украину с Запада, картофель, подобно местным овощам, вначале использовался как приправа к мясным блюдам, то есть был продуктом важным, но все же второстепенным. С течением времени украинцы изобрели, а может, и заимствовали у поляков картофельное пюре. В XIX веке картофель нашел широкое применение в качестве добавки к пюреобразным блюдам из фасоли, моркови, творога, яблок, мака. Трудно отрицать его полезную роль во вторых блюдах, ведь картофель является продуктом, нейтрализующим вредное действие сала. Он же служит сырьем для получения крахмала, который используется для приготовления некоторых сладких блюд, например жидких фруктовых киселей и разнообразной выпечки.

Лежни

Ингредиенты

6 клубней картофеля, 1 стакан муки, 2 луковицы, 2 столовые ложки растительного масла, 2 яйца, 1 зубчик чеснока, черный перец, шпик и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, отварить, очистить и дважды пропустить через мясорубку. Предварительно очищенный чеснок размять с солью. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле до золотистого цвета. Соединить картофель с луком, добавить чеснок, яйца, перец, соль и 0,5 стакана муки. Массу

тщательно перемешать. Вылепить маленькие котлетки, обвалять их в оставшейся муке и поджарить до румяной корочки, используя остаток растительного масла. Лежни едят горячими, чаще всего со шпиком.

Картофель, фаршированный свининой

Ингредиенты

500 г свинины (лучше нежирной), 10 клубней картофеля, 2 луковицы, 2 небольшие моркови, 1 яйцо, 0,5 чайной ложки сахара, 1 столовая ложка томатной пасты, 100 г майонеза, любой жир для жаренья, зелень, специи и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, нарезать кусками и пропустить через мясорубку. Картофель вымыть, очистить и сделать в центре каждого клубня углубление (примерно наполовину длины), а потом обсушить каждый чистой салфеткой. После этого обжарить клубни в жире со всех сторон до появления золотистой корочки.

Вымытую и очищенную морковь нарезать мелкой соломкой или натереть на крупной терке и, выложив в сковороду, куда влить 0,5 стакана воды, немного потушить. В конце тушения положить томатную пасту, сахар, соль и специи.

Очистить лук, мелко нарезать и, разделив пополам, одну часть обжарить. Мясной фарш посолить, добавить в него жареный и сырой лук, яйцо, затем хорошо перемешать. Начинить фаршем картофель, сложить в жаровню, сверху положить тушеную морковь, залить майонезом и тушить в предварительно нагретой духовке около 30 минут. Разложив в тарелки, посыпать зеленью. К столу фаршированный картофель следует подавать в горячем виде – можно сразу, а можно и на следующий день, поскольку разогретое, это блюдо не теряет ни вида, ни вкуса.

> Картофель желтоватого цвета лучше всего подходит для запеканок и рагу, белый для пюре, а розовый очень хорош в жареном виде. Из рассыпчатого картофеля получаются отменные соусы. Мелкий картофель стоит использовать лишь для варки. Крупный можно и варить, и жарить, нарезав брусками, дольками, кубиками, соломкой. Вообще, готовя овощные блюда, нужно помнить о том, что форма нарезки зависит от вида тепловой обработки. Так, целые и крупно нарезанные овощи обычно отваривают, а мелко – обжаривают.

Картофель жареный со шкварками

Ингредиенты

12-15 мелких клубней картофеля, 150 г шпика, 1 головка чеснока, 1 стакан растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить и обсушить салфеткой. Уложить клубни в один слой в глубокую сковороду или жаровню, куда перед тем вылить почти все растительное масло (немного оставить для соуса). Посолить, поперчить. Обжарить, постоянно переворачивая, чтобы каждый клубень зарумянился со всех сторон. Жаренье не стоит затягивать, оптимальное время – 20 минут. После этого выложить картофель на блюдо и полить чесночным соусом, приготовленным из растолченного чеснока, смешанного с растительным маслом.

Поджарить шпик, получив шкварки: в Украине их считают вполне подходящим дополнением к жареному картофелю. Это блюдо можно употреблять как в горячем, так и в холодном виде. Правда, в последнем случае шкварки лучше заменить ветчиной.

Толчонка

Ингредиенты

5 клубней картофеля, 0,5 стакана белой фасоли, 2 столовые ложки мака, 1–2 мелкие луковицы, 2 чайные ложки сахара, 1 пучок петрушки, несколько веточек любистока, черный перец на кончике ножа и соль по вкусу.

Способ приготовления

Картофель вымыть, очистить, сварить и размять до состояния пюре, используя воду, в которой он варился. Мак замочить на несколько часов, слить воду, отжать, обсушить салфеткой и растереть. Фасоль вымачивать не менее 10 часов, а потом варить до мягкости, чтобы растереть в пюре. В горячую подсоленную фасолевую массу добавить мак, тоже подсоленное картофельное пюре, мелко нарезанные лук, петрушку и любисток, положить сахар, перец, а затем, растирая, тщательно перемешать.

> Очищая картофель, кожуру следует снимать тонким слоем, но вовсе не из-за экономии, а потому, что под ней содержится гораздо больше витаминов, чем в мякоти клубня. Однако это относится лишь к молодому картофелю. Со старого, напротив, нужно срезать слой потолще, так как с апреля и до конца картофельного

сезона под его кожурой скапливается ядовитый соланин.

Фаршированный кабачок (1 способ)

Ингредиенты

1 кабачок среднего размера, 300 г любого мясного фарша, 1 луковица, 1 морковь, 2 помидора (можно заменить стаканом томатного сока), 1 яйцо, по 0,5 стакана сметаны и риса, 1 пучок зелени петрушки, 2–3 веточки укропа, топленое сало для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть и, залив горячей водой, прокипятить около 5 минут. Откинув на дуршлаг, промыть холодной водой. Зелень вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, нарезать и обжарить в сале до золотистого цвета. В мясной фарш добавить недоваренный рис, лук и половину зелени, посолить, тщательно перемешать.

Морковь вымыть, нарезать соломкой или натереть на крупной терке. Потушить около 10 минут, влив 0,5 стакана воды. В конце тушения добавить мелко нарезанные помидоры или томатный сок, посолить. Затем влить сметану и потушить еще несколько минут.

Кабачок вымыть, очистить, разрезать вдоль и удалить семена. Начинить одну половинку мясным фаршем, выложив его с горкой. Накрыть другой половинкой, проследив, чтобы фарш полностью заполнил кабачок, но не был виден. Выложить фаршированный овощ в удлиненную жаровню, залить морковно-томатной заправкой и тушить в духовке примерно 40 минут.

Это блюдо не требует никаких дополнений, но к столу его нужно подавать обязательно горячим, разделив на половинки и посыпав каждую зеленью.

Фаршированный кабачок (2 способ)

Ингредиенты

1 кабачок среднего размера, 300 г любого мясного фарша, 2 луковицы, 2 моркови, 2 помидора (можно заменить стаканом томатного сока), 1 яйцо, по 0,5 стакана сметаны и риса, 1 пучок зелени петрушки, 2–3 веточки укропа, топленое сало для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Рис перебрать, промыть и, залив горячей водой, прокипятить

не более 5 минут. Откинув на дуршлаг, промыть холодной водой. Зелень вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, нарезать и обжарить в сале до золотистого цвета. В мясной фарш добавить недоваренный рис, лук и половину зелени, посолить, перемешать.

Морковь вымыть, очистить и нарезать соломкой. Кабачок вымыть, очистить, разрезать поперек широкими кругами, удалить семена. В середину каждого круга положить фарш. На дно широкой жаровни выложить морковь, а сверху, очень аккуратно – нафаршированные мясом круги кабачка. Залить все подсоленной смесью из сметаны и помидоров, протертых через дуршлаг, которые в этом случае лучше заменить томатным соком. Тушить в духовке около 30 минут. Это блюдо, как и предыдущее, не требует дополнений и к столу его точно также нужно подавать горячим, посыпав зеленью.

Для приготовления голубцов нужно брать белокочанную капусту с тонкими листьями – вилки должны быть крупными. Если в рецепте упоминается яблоко, то ему полагается быть кислым. Капусту, чтобы разделить ее на отдельные листья, следует срезать довольно далеко (не меньше 5 см) от кочерыжки. Оставшуюся часть можно использовать для приготовления борща.

Голубцы простые

Ингредиенты

3 кг белокочанной капусты, 1 кг говядины, 3 луковицы, 1 яблоко (лучше кислое), 2 столовые ложки томатной пасты, 1 большая морковь, 1 яйцо, 1 стакан риса, 250 г сливочного маргарина, 1 стакан сметаны, черный молотый перец на кончике ножа, 1 чайная ложка сахара, 5–6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 1 пучок зелени петрушки, любой жир для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть и пропустить через мясорубку с одной предварительно очищенной луковицей. Фарш поперчить и посолить. Капусту разрезать на крупные части, удалив кочерыжку, и распарить в кипящей подсоленной воде. Остудив, отделить листья, отрезая их осторожно, каждый отдельно, помня о том, что голубцы должны быть примерно одного размера и не слишком большие.

Яблоко вымыть, очистить и натереть на мелкой терке.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке и обжарить в жире. Оставшиеся луковицы очистить, одну пока отложить в сторону, а вторую мелко нарезать и тоже обжарить. Рис промыть, недолго варить в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг и промыть под струей холодной воды. Добавить к мясному фаршу морковь, лук и недоваренный рис, посолить, положить сахар, натертое яблоко, яйцо. Все тщательно перемешать.

Разложить листья капусты на столе – фарш нужно выкладывать сразу на все листья, чтобы распределить равномерно, без остатка. Завернуть голубцы можно в виде кулька, но лучше конвертиком. Нарезать последнюю луковицу кольцами, уложить часть их тонким слоем на дно жаровни, сверху (в 2 слоя) – голубцы, потом опять кольца лука и вновь голубцы. На каждый слой лука необходимо выкладывать несколько довольно больших кусков маргарина. Когда жаровня заполнится почти до верха, влить кипяченую и подсоленную смесь из сметаны, 0,5 стакана воды и томатной пасты. Добавить лавровый лист и горошины перца. Тушить голубцы в духовке (не слишком горячей) около 1 часа. Подавать в порционных тарелках, посыпав мелко нарезанной зеленью.

> Голубцов, приготовленных из 1 кг мяса, будет слишком много для обычного семейного обеда. Их необязательно подвергать тепловой обработке все сразу. Половину можно потушить, а половину оставить на следующий обед, аккуратно уложив в морозильник.

Голубцы в виноградных листьях

Ингредиенты

15—20 крупных виноградных листьев, 1 кг куриного филе, 1 яйцо, 1 стакан риса, 3 луковицы, 250 г сливочного масла, 2 столовые ложки сладкого томатного соуса, 1 большая морковь, 1 стакан сметаны, 1 чайная ложка сахара, 1 пучок зелени петрушки, любой жир для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть и пропустить через мясорубку с одной предварительно очищенной луковицей. Фарш посолить. Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке и обжарить в жире. Оставшиеся луковицы очистить, одну пока отложить в сторону, а вторую мелко нарезать и тоже обжарить. Рис промыть, недолго варить в небольшом количестве воды, откинуть на дуршлаг и

промыть под струей холодной воды. Добавить к мясному фаршу морковь, лук и недоваренный рис, посолить, положить сахар и яйцо. Все тщательно перемешать.

Вымыть виноградные листья и разложить их на столе. Фарш нужно выкладывать сразу весь, чтобы распределить равномерно и без остатка. Завернуть голубцы конвертиком. Нарезать последнюю луковицу кольцами, уложить часть лука тонким слоем на дно жаровни, сверху разместить голубцы, потом опять кольца лука и вновь голубцы. На каждый слой лука большими кусками выкладывать сливочное масло. Когда жаровня заполнится почти до верха, влить кипяченую и подсоленную смесь из сметаны, 0,5 стакана воды и томатного соуса. Тушить голубцы в нежаркой духовке примерно 30 минут. Подавать в порционных тарелках, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Голубцы с пшеном

Ингредиенты

1 вилок белокочанной капусты, 1 луковица, 1 морковь, 1 стакан пшена, 0,5 стакана растительного масла, 1 яйцо, 2 стакана сметаны, 3 горошины черного перца, 2 лавровых листа, зелень и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту разрезать на большие куски, размягчить в кипящей воде, вынув, осторожно отделить листья. Пшено промыть и отварить до полуготовности. Вымытую морковь очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить, мелко нарезать и вместе с морковью обжарить в растительном масле.

Приготовить фарш: в пшено добавить морковь с луком, взбитое яйцо (белок и желток отдельно), посолить. Разложить листья капусты на столе, выложить на каждый фарш и свернуть треугольником. Выложить голубцы в жаровню, залить подогретой сметаной, добавить лавровый лист и горошины перца. Тушить в духовке 40 минут. К столу подавать в горячем виде, посыпав мелко нарезанной зеленью.

Пелюстки

Ингредиенты

1 кг белокочанной капусты, по 200 г говядины и свинины (вырезка), 2 луковицы, 1 морковь, 3 небольших помидора, 1 стакан риса, 1 стакан

сметаны (можно заменить майонезом), 1 пучок любой зелени, любой жир для жаренья, сливочное масло для смазывания кастрюли, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо (и свинину, и говядину) промыть, нарезать кусками и пропустить через мясорубку с предварительно очищенной луковицей. Капусту нарезать не очень тонкой соломкой. Вымытую и очищенную морковь натереть на мелкой терке и немного обжарить в жире. Вторую луковицу очистить, мелко нарезать и обжарить до золотистого цвета. Рис промыть, распарить в течение 5 минут в небольшом количестве кипящей воды, откинуть на дуршлаг и промыть холодной водой. Смешать мясной фарш с жареным луком, морковью, вымытой и мелко нарезанной зеленью, перцем и солью. Помидоры натереть на терке или пропустить через мясорубку, не забыв немного посолить.

Для приготовления этого блюда понадобится широкая толстостенная кастрюля. Смазав ее дно сливочным маслом, выкладывать слоями капусту и фарш. Важно, чтобы капуста лежала толстым слоем, а фарш – тонким, причем слой капусты должен быть последним и сверху, и снизу. Полить смесью из перетертых помидоров и сметаны (майонеза). Зеленью можно посыпать как перед тепловой обработкой, так и после нее. Тушить пелюстки на открытом огне или в духовке, которую не нужно разогревать слишком сильно. К столу их подавать горячими, разрезав на порции, как торт.

> При долгом хранении овощи теряют часть витаминов. Поэтому те, которые варятся быстро, следует укладывать в кастрюлю или сковороду незадолго до окончания тепловой обработки – варки, жаренья или тушения.

Тыква с пшеном

Ингредиенты

1 небольшая (около 1 кг) тыква, 0,5 стакана пшена, 1 л молока, по 1 столовой ложке сливочного масла и сахара, 1 пакетик ванильного сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Пшено промыть, выложить в кастрюлю и, добавив 0,5 стакана воды, варить до полного испарения жидкости. Тыкву вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками, которые затем сварить в отдельной посуде в небольшом количестве воды. По истечении 10

минут заменить воду горячим молоком, добавить к тыкве пшено и размять толкушкой, стараясь сделать смесь как можно более однородной. В конце этой нелегкой процедуры положить соль, обычный сахар и сахар ванильный. Варить пшенно-тыквенную смесь на открытом слабом огне около 20 минут. В конце варки в кастрюлю положить сливочное масло, но размешивать не нужно – постепенно тая, масло будет растекаться и хорошо пропитает блюдо.

Квашеная капуста с пшеном

Ингредиенты

300 г квашеной капусты, 1 неполный стакан пшена, 2 луковицы, 2 столовые ложки смальца, 3 столовые ложки растительного масла.

Способ приготовления

Пшено перебрать и промыть. Капусту тушить около 30 минут. Пока она тушится, очистить, мелко нарезать и обжарить в смальце лук. Переложить капусту в кастрюлю, сверху слоями выложить пшено и лук. Залить все 2 стаканами горячей воды, добавить растительное масло и поставить на слабый огонь. Варить, не перемешивая, 20–25 минут. Готовую массу перемешать и, накрыв полотенцем, поставить в теплое место на 30 минут. К столу это блюдо подавать горячим.

Блины из капусты

Ингредиенты

1 небольшой (примерно 1 кг) вилок свежей капусты, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 стакан муки, 1 яйцо, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яйцо взбить (белок и желток отдельно). Капусту целиком распарить в кипящей воде. Затем, не разрезая, отделить листы, посолить каждый и свернуть в трубочку. Обмакнув ее сначала во взбитое яйцо, а потом в муку, обжарить в сливочном масле под крышкой. Это легкое блюдо можно использовать как самостоятельное, так и в качестве гарнира к пище более тяжелой, например мясу.

Капуста со свиными ребрышками

Ингредиенты

1 кг квашеной капусты, 500 г свиных ребрышек, 2 луковицы, 1 морковь, 1 яблоко, 1 чайная ложка муки, 1 лавровый лист, растительное масло для жаренья, специи и соль по вкусу.

Способ приготовления

Капусту обжарить в растительном масле – обязательно под крышкой, небольшими порциями. Тепловая обработка займет время, которое можно использовать для подготовки остальных продуктов. Свиные ребрышки промыть и разрубить на одинаковые части, а затем обжарить в растительном масле. Лук очистить, мелко нарезать и разделить на 2 части: одну обжарить, а другую пока отложить. Вымытую и очищенную морковь натереть на крупной терке и обжарить в небольшом количестве растительного масла. Яблоко вымыть, очистить и нарезать.

В толстостенную кастрюлю, но лучше в чугунок, соблюдая последовательность, выложить ребрышки, а также предварительно смешанные капусту, морковь, муку, кусочки яблока, жареный и сырой лук. Все немного посолить, если хочется поперчить, добавить лавровый лист и поставить в духовку на 30 минут.

Фаршированные помидоры

Ингредиенты

10 небольших помидоров, 2 моркови, 1 луковица, 3 столовые ложки растительного масла, 0,5 стакана сметаны, по 50 г зелени петрушки, укропа и сельдерея, соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, вырезать из каждого сердцевину и семена. Вымытую и очищенную морковь натереть на крупной терке, а лук, мелко нарезав, обжарить в растительном масле. Примерно в середине жаренья добавить сердцевины помидоров, посолить и тушить около 5 минут. Остудив, смешать морковно-помидорную смесь с вымытой и мелко нарезанной зеленью. Начинить ею помидоры, сложить в глубокую сковороду, залить сметаной. Покипев не больше 10 минут, это блюдо будет готово. Едят его как горячим, так и холодным, в качестве закуски.

Помидоры с яйцами

Ингредиенты

1 кг помидоров, 2 луковицы, 6 яиц, 2 столовые ложки

растительного масла, 2 чайные ложки 3 %-ного уксуса, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка аджики, перец, маринованный лук и соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить и растолочь. Лук очистить, нарезать кольцами, выложить в эмалированную посуду, сбрызнуть уксусом и оставить на 1 час. Помидоры вымыть, снять кожицу, нарезать дольками, положить в сковороду, добавить толченый чеснок, перец, соль, аджику, растительное масло, влить немного воды и тушить на слабом огне в течение 10 минут. Затем залить помидоры яйцами и тушить полученную смесь еще 15 минут. Закуску выложить на блюдо, оформить кольцами маринованного лука и подать в качестве гарнира к мясу.

> Размер и даже форма нарезки могут повлиять не только на сам овощ, но и на блюдо, которое он составляет вкупе со своими «собратьями». Так, вкус моркови, натертой на терке, будет отличаться от той, что сварена целиком. Кроме того, последняя, будучи крупнее, варится намного дольше.

Помидоры с кабачками

Ингредиенты

1 кг помидоров, 500 г кабачков, неполный стакан растительного масла, 3 яйца, 2 зубчика чеснока, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Помидоры вымыть, выдержать в горячей воде 5 минут, после чего снять кожицу. Чеснок очистить и растолочь. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Кабачки вымыть, очистить, обжарить в растительном масле, после чего влить немного воды, добавить помидоры, толченый чеснок и нарезанную петрушку. Овощи тушить 15 минут, затем залить взбитыми яйцами, перемешать, посолить, поперчить, снова тушить на среднем огне в течение 5 минут. К столу подавать, выложив горкой на широкое блюдо.

Кабачки с огурцами

Ингредиенты

500 г кабачков, 4 огурца, 3 зубчика чеснока, 4 столовые

ложки майонеза, 3 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Огурцы вымыть, очистить, нарезать небольшими ломтиками. Чеснок очистить и растолочь. Кабачки вымыть, очистить, нарезать кубиками, посолить, выложить в сковороду, добавить растительное масло, влить немного воды, тушить до готовности, затем остудить. Зелень петрушки вымыть. Кабачки смешать с огурцами и чесноком, выложить в широкую тарелку, полить майонезом. Подавая к столу, украсить веточками петрушки.

Кабачки с мясом

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г говядины, 2 луковицы, 4 столовые ложки растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Кабачки, мясо и лук выложить в сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, жарить на среднем огне до готовности, затем посыпать зеленью петрушки.

Кабачки с мясом и грибами

Ингредиенты

500 г кабачков, 200 г говядины, 200 г маринованных грибов, 1 луковица, 5 столовых ложек растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кубиками. Мясо промыть и нарезать небольшими кусочками. Если грибы крупные, то нарезать, если мелкие – использовать целиком. Лук очистить, вымыть и нарезать кольцами. Кабачки, мясо, грибы и лук выложить в сковороду, добавить растительное масло, соль, перец, влить немного воды и тушить на слабом огне до готовности.

Запеканка из кабачков

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 яйца, 1 столовая ложка растительного масла, 20 г сливочного масла, 50 г сыра, 4 столовые ложки панировочных сухарей, 1 пучок зелени петрушки, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружками. Сыр натереть на крупной терке. Яйца взбить. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Кружки кабачков обжарить с обеих сторон в растительном масле, затем выложить в смазанную сливочным маслом и посыпанную панировочными сухарями форму, посолить, поперчить, залить взбитыми яйцами, посыпать сыром и поставить в сильно разогретую духовку на 5–7 минут. Запеканку выложить в блюдо, разрезать на порционные куски, посыпать зеленью петрушки и подать к столу.

Чесночные кабачки

Ингредиенты

500 г кабачков, 3 зубчика чеснока, 2 столовые ложки майонеза, 5 столовых ложек растительного масла, 4 столовые ложки пшеничной муки, 2–3 яйца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить и нарезать кружками. Чеснок очистить и натереть на мелкой терке. Яйца взбить. Кружки кабачков посолить, смазать каждый взбитыми яйцами, обвалять в муке и обжарить с обеих сторон в растительном масле. Затем выложить в блюдо, посыпать чесноком, смазать майонезом и подавать к столу.

Все знают, что украинцы широко используют овощи в основном для приготовления борща, немного реже в солениях или в тушеном виде как дополнение к мясу. Отдельные овощные блюда у них представляют собой пюреобразную массу, приготовленную из одного вида овощей, обязательно с луком, растительным маслом и уксусом. Таковы, к примеру, свекольная икра и так называемые овощные кашки. Кроме того, здесь бытуют разнородные смеси, составленные из нескольких видов овощей и круп.

Кабачковая кашка

Ингредиенты

1 кг кабачков, 2 луковицы, 2–3 свежих помидора, 0,3 стакана растительного масла, зелень, специи и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кабачки вымыть, очистить, нарезать, пропустить через мясорубку. Помидоры вымыть, лук очистить и, мелко нарезав, обжарить. Кабачковую массу соединить с обжаренным луком и нарезанными помидорами, влить растительное масло. Поставить на слабый огонь и тушить около 30 минут. За 10 минут до готовности посолить, добавить специи. Перед подачей к столу посыпать зеленью.

Стручки сладкого перца – неважно большие или маленькие, лишь бы правильной формы – как и красные помидоры, баклажаны, крупный картофель, используются для фаршировки. Перезрелые, с лопнувшей кожурой, мятые помидоры сгодятся для супа-пюре и соусов. Кривые стручки перца можно использовать для тех же соусов, а также для запеканок.

Фаршированный перец

Ингредиенты

10 сладких перцев, 3 моркови, 300–400 г белокочанной капусты, 3 луковицы, 500 г сметаны, 2 столовые ложки растительного масла, 1 пучок любой зелени, соль по вкусу.

Способ приготовления

Вымытую морковь, очищенный лук и капусту мелко нарезать и обжарить все вместе в растительном масле. Вымыть и также мелко нарезать зелень, которую в конце жаренья добавить к овощам.

Перец вымыть, удалить семена и перегородки, распарить в небольшом количестве подсоленной воды. Начинить каждый перец овощной смесью, сложить в жаровню, залить сметаной, заранее разведенной с водой (0,5 стакана). Тушить в духовке или на открытом огне примерно 20 минут. Фаршированный перец можно есть горячим или холодным, употребляя как самостоятельное блюдо или в качестве дополнения к домашним колбаскам, вареному или копченому мясу, яичнице. Его можно готовить впрок, сохраняя в течение нескольких дней в холодильнике.

Репа с грибами

Ингредиенты

2-3 небольшие репы, 500 г свежих грибов, 2 моркови, 1 соленый огурец, 100 мл растительного масла, 30 г зеленого лука, 1 пучок зелени укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Грибы перебрать, промыть, очистить, опустить в кипящую подсоленную воду и варить до готовности на слабом огне. Затем откинуть на дуршлаг, остудить, мелко нарезать и обжарить в растительном масле в течение 5 минут. Репу и морковь вымыть, отварить, очистить и нарезать крупными кубиками. Огурец нарезать соломкой. Зеленый лук и зелень укропа вымыть и мелко нарезать. Репу и морковь смешать с грибами и огурцом, выложить в блюдо, полить оставшимся растительным маслом, посыпать зеленым луком и зеленью укропа, после чего подать к столу.

Грибы с мясом и солеными огурцами

Ингредиенты

300 г грибов, 200 г говядины, 6 соленых огурцов, 5 луковиц, 6 столовых ложек растительного масла, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть и варить в подсоленной воде. Лук очистить, вымыть и мелко нарезать. Соленые огурцы нарезать кружками. Зелень петрушки вымыть. Грибы перебрать, промыть, очистить, нарезать ломтиками, выложить в сковороду, посолить, влить немного воды, добавить 2 столовые ложки растительного масла и лук и тушить до готовности. Мясо нарезать соломкой, смешать с грибами и луком, выложить в блюдо. Полить оставшимся растительным маслом, оформить кружками огурцов, украсить листочками петрушки и подать в качестве гарнира к картофельному пюре.

> Замороженные овощи размораживать не стоит, поскольку из них вытекает, большей частью теряясь, сок, в котором содержится немало полезных веществ. В связи с этим вынутые из морозильника овощи необходимо сразу опустить в кипяток или положить на тарелку, ведь их можно употреблять и в замороженном виде.

Фасоль со шкварками

Ингредиенты

1 кг желтой фасоли, 200 г шпика, 2 луковицы, 2 зубчика чеснока, 5 яиц, 1 стакан сметаны, 3 столовые ложки молотых сухарей, 3 веточки укропа, черный перец на кончике ножа, растительное масло для жаренья и смазывания формы, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, 3 яйца сварить вкрутую. Измельченный шпик растапливать на сковороде до образования шкварок. Фасоль, промыв и вымочив в холодной воде около 5 часов, отварить. Пока она варится, на растительном масле обжарить мелко нарезанный лук. Выложив его в отдельную посуду, добавить растолченный чеснок, пропущенные через мясорубку шкварки, молотые сухари, мелко нарезанный укроп. Все тщательно перемешать. Половину сваренной фасоли выложить в смазанную растительным маслом форму, посыпать смесью из лука со шкварками, выложить нарезанные кружками яйца, прикрыв этот слой другой половиной фасоли. Два оставшиеся яйца взбить (белки и желтки отдельно), посолить, поперчить, смешать со сметаной и вылить эту смесь на фасоль. Поставить в разогретую духовку и запекать около 15 минут.

Хрен и редька

Украинская кухня, в отличие от французской, не может похвастать ни разнообразием, ни изысканностью соусов. Между тем даже она имеет в своем «арсенале» подливки, которые могли бы позаимствовать французы, не относись они так высокомерно к традициям славянских народов. Украинцы используют соусы, если не с глубокой древности, то, по крайней мере, со времен гетманства, то есть с XVIII века. Пресный картофель и каши они дополняют мягкими мучными подливками – молочными, сливочными, сметанными, чаще с жареными грибами, реже с зеленью. Более острые соусы, как правило, с чесноком, редькой или репчатым луком подходят к мясу. Самой популярной, а может, просто привычной основой украинского соуса является хрен. Любимый украинцами с незапамятных времен, этот острый овощ не только добавка к чему-то, а полноценная еда. Не случайно здесь говорят, что в дни церковные колокола вызванивают: «Хрен, редька, хрен, редька...».

Хрен с помидорами

Ингредиенты

200 г корня хрена, 3–4 помидора, 4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Помидоры вымыть, нарезать

ломтиками. Тертый хрен смешать с помидорами, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Холодный соус из хрена с чесноком и помидорами

Ингредиенты

300 г корня хрена, 4–5 зубчиков чеснока, 5–6 помидоров, 5 столовых ложек растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить и крупно нарезать. Чеснок очистить, помидоры вымыть и разрезать каждый на 4 части. Хрен, помидоры и чеснок пропустить через мясорубку, посолить, заправить растительным маслом и поставить в прохладное место на 3 часа.

Хрен с квашеной капустой

Ингредиенты

200 г корня хрена, 150 г квашеной капусты, 1 яблоко, 3–4 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Яблоко вымыть, очистить, удалить сердцевину и нарезать соломкой. Хрен смешать с капустой и яблоком, посолить, заправить растительным маслом и подать к столу.

Хрен с лимоном

Ингредиенты

100 г корня хрена, 1 лимон, 2 столовые ложки растительного масла, 4 яичных желтка, 2 столовые ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лимон вымыть, очистить от кожуры и мелко нарезать. В яичные желтки добавить сахар и, помешивая, влить растительное масло, затем положить хрен, лимон и соль.

Ветчина с хреном

Ингредиенты

300 г ветчины, 200 г корня хрена, 1 столовая ложка горчицы, 2 чайные ложки лимонного сока, 0,5 пучка зелени петрушки.

Способ приготовления

Зелень петрушки вымыть. Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке и сбрызнуть лимонным соком. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Ломтики ветчины выложить в блюдо, смазать горчицей, посыпать тертым хреном, украсить веточками петрушки и подать к столу.

Хрен с домашней колбаской

Ингредиенты

100 г корня хрена, 100 г домашней колбаски, 2–3 столовые ложки майонеза, 1 пучок зелени петрушки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить и натереть на крупной терке.

Колбаску нарезать крупными кубиками и смешать с хреном. Зелень петрушки вымыть и мелко нарезать. Смесь из хрена и колбасок посолить, выложить на блюдо, заправить майонезом, украсить зеленью петрушки.

Хрен с уксусом

Ингредиенты

200 г корня хрена, 3 столовые ложки 3 %-ного уксуса, 4 яйца (используются только желтки), 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Корень хрена вымыть, очистить, натереть на крупной терке и полить уксусом. Яичные желтки взбить с сахаром и солью, размешать с растительным маслом и заправить этой смесью тертый хрен.

Редька со шкварками

Ингредиенты

1 крупная редька, 1 луковица, 1 зубчик чеснока, 100 г шпика, 100 г ржаного хлеба, соль и специи по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб нарезать маленькими (не более 0,5 см) кубиками, посолить и подсушить в духовке. Их можно и не досушить: в таком случае кусочки получатся с хрустящей корочкой и мягкой серединкой. Лук очистить. Редьку вымыть, очистить и натереть на терке тонкой стружкой. Шпик нарезать небольшими брусками и растопить на сковороде до образования шкварок. Для аромата вместе с салом положить мелко нарезанный зубчик чеснока. Вынуть шкварки с небольшим количеством жира, а на остальном обжарить нарезанный полукольцами лук.

Редьку посолить, добавить специи, выложить в салатник горкой, украсив сухариками, сверху выложить шкварки. Полить салат кипящим жиром, который смягчает горьковатый вкус редьки. Это блюдо следует подавать к столу тотчас после приготовления, поскольку остывшее сало «схватывается» и салат значительно теряет вкус.

Редька с кислой капустой

Ингредиенты

2 редьки, 200 г квашеной капусты, 1 луковица, 2 столовые ложки растительного масла, 0,5 чайной ложки сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить и натереть на крупной терке. Лук очистить и мелко нарезать. Квашеную капусту мелко нарезать и посыпать сахаром. Смешать редьку с капустой и луком, посолить, заправить растительным маслом, выложить в блюдо и подать к столу как гарнир, например к знаменитым киевским котлетам.

Редька с мясом

Ингредиенты

1 крупная редька, 200 г отварной говядины, 1 столовая ложка растительного масла, 0,5 луковицы, 50 г майонеза, 1 яйцо, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Мясо нарезать мелкими кубиками и обжарить в растительном масле. Лук очистить, мелко нарезать, обжарить, следя за тем, чтобы он не подгорел. Яйцо сварить вкрутую и нарезать соломкой. Соединить редьку с мясом, яйцом и луком, заправить майонезом, посолить, тщательно перемешать и подавать к столу.

Редька с огурцом

Ингредиенты

1 крупная редька, 1 огурец, 0,3 стакана сметаны, 1 пучок любой зелени, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить. Вымытый огурец также натереть на крупной терке, соединить с редькой, добавить измельченную зелень, заправить сметаной и хорошо перемешать.

Редька с морковью

Ингредиенты

1 крупная редька, 1 морковь, 0,3 стакана сметаны, 1 пучок смешанной зелени (лук, укроп и петрушка), 1 чайная ложка

сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Морковь и редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, смешать и посолить. Добавить измельченную зелень, сахар, заправить сметаной и перемешать.

Редька с яблоками

Ингредиенты

1 крупная редька, 1 яблоко (желательно кислое), 50 г сливок, 3–4 веточки петрушки, 1 чайная ложка сахара, соль по вкусу.

Способ приготовления

Яблоко и редьку вымыть, очистить, натереть на крупной терке, посолить. Добавить мелко нарезанную петрушку, сахар, заправить сливками и тщательно перемешать.

Редька с медом

Ингредиенты

1 крупная редька, 1 столовая ложка меда, черный молотый перец на кончике ножа.

Способ приготовления

Редьку вымыть и натереть на крупной терке. Залить холодной водой и, выдержав 20 минут, откинуть на дуршлаг, после чего переложить в кастрюлю с горячей водой (0,5 стакана) и отварить до мягкости. Сняв с огня, охладить, переложить в салатник, заправить медом и посыпать перцем.

Роза из черной редьки

Ингредиенты

1 крупная черная редька, 1 луковица (используется лишь несколько колечек), 1 столовая ложка растительного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

Редьку вымыть, обсушить салфеткой. Длинным тонким ножом нарезать ее тонкими (около 1 мм) кружками, которые, разложив на столе, посыпать солью и оставить для размягчения и выделения сока примерно на 30 минут. Лук очистить и нарезать не очень тонкими кольцами. Кружки, начиная с меньших, свернуть в виде трубочки, аккуратно накладывая друг на друга:

из одной крупной редьки получится один большой цветок или 2–3 маленьких. Проделав эту тонкую работу, каждую розу нужно вставить в колечко. Кружки редьки, расположенные снаружи, отогнуть, получив лепестки. Конец трубочки, оставшийся за кольцом лука, обжарить в растительном масле. Готовую розу (или несколько роз) положить на небольшую тарелку, а перед подачей к столу сбрызнуть растительным маслом.

Украинцы всегда любили мясо, больше зрелую свинину, меньше говядину и мясо курицы. Правда, это больше касается жителей восточных областей Украины. Гуцулы и жители Буковины издавна предпочитают баранину и мясо коз. В старину, когда к услугам хозяек была лишь печь, мясо тушили, чаще в собственном соку. Можно представить, как действовал на голодное семейство запах буженины или кровяных колбасок, который пропитывал горницу задолго до обеда. Примерно в XVII веке с появлением плит тушеному мясу пришлось потесниться, уступив место жаркому. Чуть позже к тушеным и жареным блюдам присоединились копчености. Украинские мясные блюда отличает не столько то, что готовят их в основном из свинины, сколько то, что при этом сочетаются виды тепловой обработки мяса – предварительное обжаривание и последующее тушение с овощами и пряностями.

Жаркое и прочее мясное

Аппетитная свининка

Буженина, тушенная в рассоле

Ингредиенты

2 кг свинины (задняя часть).

Для рассола: 0,5 стакана 3 %-ного уксуса, 1 морковь, 1 корень петрушки, 1 луковица, 1 чайная ложка сахара, 0,5 чайной ложки тмина, 6–8 горошин черного перца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Для приготовления рассола смешать все продукты в 1 л воды и варить на слабом огне около 30 минут. Остудив рассол, залить им промытое мясо, которое здесь нужно брать целым куском. Выдержать в прохладном месте 3–4 дня. По истечении этого времени мясо переложить в кастрюлю, залить небольшим количеством рассола (не больше 1 стакана) и тушить, плотно прикрыв крышкой, 2 часа. Жидкость не должна слишком быстро выкипать, но если это все же случится, нужно добавить ее в объеме, достаточном для тушения.

Буженину можно есть холодной, употребляя как закуску, и горячей, с гарниром из овощей. В Украине в этом качестве чаще всего употребляется тушеная капуста – свежая или еще лучше квашеная.

Буженина, тушенная в пиве

Ингредиенты

2 кг свинины (задняя часть), 0,5 л темного пива, 10 горошин перца, 2 лавровых листа, 0,5 корня хрена, 1 корень петрушки или сельдерея, соль по вкусу.

Способ приготовления

Промытую свинину завернуть в полотняную салфетку, завязать, опустить в кастрюлю с холодной водой и, доведя до кипения, варить 5-10 минут. Украинские крестьянки в этом случае устилают ее дно свежим сеном. Однако за неимением такового можно ограничиться травами, специями или вовсе обойтись чистой водой.

Вынув мясо из бульона, салфетку снять и переложить его в посуду, куда добавить перец, лавровый лист, коренья, немного соли. Залить свинину пивом и, поставив на слабый огонь, тушить

1,5 часа. Когда верхняя часть мясного куска зарумянится, перевернуть его и, периодически поливая выделившимся соком и пивом, довести до полной готовности. Мясо считается готовым, если проткнутое ножом выделяет прозрачный сок.

При приготовлении мясных блюд необходимо знать, как правильно использовать ту или иную часть туши. Грудинка, например, подходит для жаркого, борщей и супов. Вырезка хороша для отбивных, огузок, задняя часть и шейка – для запекания, но последнюю можно использовать и для фарша. Мясо с ребрышек, причем вместе с костями, лучше использовать для бигосов и тушения.

Рулет с начинкой из печени

Ингредиенты

1,5 кг свиной вырезки, 800 г говяжьей печени, 2 яйца, 4 небольшие луковицы, 3 зубчика чеснока, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить. Промытую печень варить в небольшом количестве воды, положив в подсоленный бульон луковицу. Затем, сняв пленку, пропустить печень через мясорубку, потом добавить чуть взбитые яйца и жареный лук. Если фарш покажется слишком густым, можно смягчить его бульоном.

Свиную вырезку промыть, разрезать на пласты толщиной около 1 см, слегка отбить каждый с внутренней стороны, там же (изнутри) натереть солью, перцем и размятым чесноком. Разложить мясо на разделочной доске или прямо на столе, подложив фольгу. Выложить на него фарш, свернуть рулетом, завернуть в фольгу и запекать в духовке 1,5 часа. Как и остальные блюда, приготовленные из свинины, этот рулет можно употреблять и в холодном, и в горячем виде.

Шинка (запеченное мясо)

Ингредиенты

1 кг свинины, 2 зубчика чеснока, 0,5 чайной ложки черного молотого перца, 2 лавровых листа, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить и растолочь. Целый кусок свинины натереть солью, молотым перцем, размятым чесноком и мускатным орехом. Завернуть его в фольгу, положив рядом лавровый лист, и оставить на сутки – мясо должно как следует промариноваться. После этого его можно запекать в прогретой, но не слишком горячей духовке примерно 1 час. Шинка долго сохраняет свежеть и вкус, поэтому ее обычно употребляют холодной. Однако горячая, с овощами или картофелем, она ничуть не хуже.

Шинка, шпигованная чесноком

Ингредиенты

1 кг свинины, 5 зубчиков чеснока, 0,5 чайной ложки черного молотого перца, мускатный орех на кончике ножа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить и крупно нарезать. Целый кусок свинины натереть солью, молотым перцем, размятым чесноком, мускатным орехом. Сделав углубления острым ножом, нашпиговать мясо чесноком, после чего завернуть его в фольгу. Выдержанную сутки в прохладном месте и потому хорошо промаринованную свинину запекать в прогретой, но не слишком горячей духовке в течение 1 часа. Шинка хранится довольно долго, поэтому ее чаще употребляют холодной. В большей мере это относится к шинке, шпигованной чесноком.

Верещака

Ингредиенты

500 г свиной грудинки, 50 г свиного сала, 2 стакана свекольного кваса (см. *Борщ киевский),* 2 столовые ложки молотых ржаных сухарей, 2 луковицы, 5–8 горошин черного перца, 1 пучок зелени (петрушка, кервель или любисток) и соль по вкусу.

Способ приготовления

Луковицы очистить и нарезать. Зелень вымыть и тоже нарезать, но очень мелко. Промытое мясо разделить на крупные куски, обжарить на сале до румяной корочки, а затем, переложив в кастрюлю, залить свекольным квасом. Добавить лук и перец, посолить, залить небольшим количеством воды и тушить до полуготовности. В ходе тушения, пока не выпарилась вода, засыпать молотые сухари, размешать и тушить до готовности. Подавая к столу, посыпать верещаку зеленью.

Фартух свиной с домашней лапшой

Ингредиенты

2 кг фартуха (брюшина), 1 луковица, 4 яйца, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 головка чеснока, 2 лавровых листа, мускатный орех на кончике ножа, соль и перец по вкусу.

Для лапши: 0,5 кг муки, 2 яйца, соль по вкусу.

Способ приготовления

Чеснок очистить и растолочь. Лук очистить, мелко нарезать и обжарить в сливочном масле до золотистого цвета. Промытое мясо отбить с одной стороны, посолить, поперчить, натереть растолченным чесноком и оставить в холодильнике на 1 день мариноваться.

Приготовить лапшу: муку, смешав с яйцами и солью, развести водой, чтобы получилось крутое тесто. Вымесить его до гладкого эластичного состояния, раскатать в очень тонкий, почти прозрачный пласт и нарезать тонкой соломкой. Лапшу отваривать порциями в подсоленной воде.

Взбить яйца (белки и желтки отдельно), влить их в промытую холодной водой лапшу, добавить сливочное масло, соль, измельченный лавровый лист, жареный лук. Полученную таким образом начинку распределить по всей поверхности мяса, которое, свернув рулетом и перевязав нитками, завернуть в фольгу. Выпекать в горячей духовке около 30 минут. Фартух обычно едят горячим без всякого гарнира. Однако и остывший, он не теряет своего неповторимого вкуса.

> Нарезку лапши можно производить любым известным способом. Новички на кухне делают это с помощью специального инструмента, а опытные хозяйки – ножом, тонко нарезая скрученное в трубочку тесто. Во втором случае нож должен быть очень острым и орудовать им нужно быстро, иначе тесто замнется и слипнется.

Кендюх

Ингредиенты 1 свиной желудок.

Для начинки: 500 г жирной свиной грудинки (можно заменить мясом с головы), 200 г свиного фарша, 2 яйца, 3 луковицы, 1 головка чеснока, 10 горошин черного перца, 0,5 чайной ложки майорана, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук и чеснок очистить, мелко нарезать. Свиной желудок тщательно, лучше несколько раз промыть в горячей воде, а затем ополоснуть холодной. Из свиной грудинки удалить кости, мясо пропустить через мясорубку, добавить готовый свиной фарш, лук, яйца, чеснок, соль и пряности. Все хорошо перемешать и начинить этой массой свиной желудок. Закрепив его края или зашив обычными нитками, запечь кендюх в духовке до готовности.

Житомирская печеня

Ингредиенты

500 г свинины, 10 клубней картофеля, 2 луковицы, 1 морковь, 4–5 сушеных грибов, 3 столовые ложки томатной пасты, 3 зубчика чеснока, 5–6 горошин черного перца, 2 лавровых листа, 100 г сала для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить и нарезать кольцами. Картофель и морковь вымыть, очистить и нарезать кубиками. Соединить их с кольцами лука, посолить, поперчить. Свинину разделить на большие куски, которые обжарить в сале (взять половину) до золотистой корочки. Подлить немного воды, положить томатную пасту, посолить и тушить мясо 15–20 минут. Овощи и свинину сложить в одну кастрюлю слоями: овощи должны оказаться наверху.

Грибы отварить, используя не больше 1 стакана воды, мелко нарезать, еще поварить до уменьшения объема бульона наполовину, а затем залить им подготовленную свинину с овощами, добавить лавровый лист, еще немного посолить и тушить до готовности. Перед подачей посыпать измельченным чесноком, дать постоять 3–4 минуты с закрытой крышкой, после чего печеню можно подавать к столу.

Бигос

Ингредиенты

500 г свиных ребрышек, 1 кг квашеной капусты, 2 луковицы, 1 морковь, 1 яблоко, любой жир для жаренья, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить, мелко нарезать и немного потушить. Вымытую и очищенную морковь натереть на мелкой терке, а потом слегка обжарить в жире. Капусту промыть в холодной воде, отжать и

тоже обжарить в небольшом количестве жира. Яблоко вымыть, очистить, нарезать мелкими кубиками и смешать с подготовленными овощами.

Ребрышки разрубить на одинаковые куски, которые затем обжарить на сухой сковороде и, посолив, положить в жаровню, куда добавить и овощи. При желании можно посыпать бигос перцем. Тушить в духовке около 30 минут и сразу подавать к столу.

Шпундра

Ингредиенты

500 г свиной грудинки, 1 столовая ложка свиного топленого сала, 3–4 небольшие свеклы, 4 луковицы, 1 стакан свекольного кваса (см. *Борщ киевский),* 1 столовая ложка муки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Свеклу вымыть и нарезать небольшими кусочками. Свинную грудинку промыть, мелко нарезать, обвалять в муке, обжарить в сале с луком. Сложить мясо в кастрюлю, перемешать с кусочками свеклы, залить свекольным квасом, посолить и тушить до готовности.

Котлеты «Киевские» и другие

Наши современники привыкли называть котлетой мясное блюдо из фарша. Между тем в переводе с французского языка слово «cotelette» означает «ребристый». Именно так изначально именовался обычный кусок мяса с реберной костью, ничем не напоминающий привычную лепешку из рубленого мяса, но так похожий на знаменитую киевскую котлету. Трудно не заподозрить в ее появлении в Украине французских поваров, слишком уж изысканно это блюдо. Представляя собой отбитое куриное филе, в которое завернут кусочек холодного масла, оно обжаривается во фритюре, чаще употребляется без всякого гарнира, попадая на стол с изящным, но вполне рациональным украшением – папильоткой, которая нужна, во-первых, для красоты, а во-вторых, для того, чтобы горячую котлетку удобнее было держать.

Котлеты по-киевски

Ингредиенты

1 тушка курицы, 100 г сливочного масла (замороженного), 1 яйцо, 50 г молотых сухарей, 4 клубня картофеля, 1 маленькая банка консервированного зеленого горошка, растительное масло (можно заменить свиным салом) для жаренья, зелень укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сначала промыть и разделать курицу, для чего с грудинки удалить кожу, вырезать 2 филейные части вместе с косточками. Нужно помнить, что из одной курицы получается всего 2 котлеты по-киевски. Удалить сухожилия и разделить каждый кусок так, чтобы образовалось 2 края, – больший внешний и меньший внутренний. Внешний край мяса отбить, в середину поместить половину приготовленного сливочного масла, придав ему форму елочной шишки, завернуть его во внутренний кусок и скрепить края. Кстати, украинские хозяйки используют не просто сливочное масло, а соленое, смешанное с зеленью укропа, иногда с желтком сваренного вкрутую яйца. Полученную таким образом котлету посолить, дважды обвалять в сухарях, каждый раз обмакивая в бульон.

Котлеты по-киевски рекомендуется жарить непосредственно перед подачей к столу. Раньше это делали в растительном масле или сале, а сегодня – во фритюре, выдерживая около 4 минут, а затем доводят до готовности в духовке. В готовую котлету воткнуть косточку, надев на нее манжетку из цветной бумаги (красной, розовой или желтой, в особых случаях – голубой либо оранжевой). Подавать это уникальное блюдо нужно на поджаренном кусочке хлеба, сбрызнув оставшимся сливочным маслом, заранее растопленным. На гарнир подойдет картофель, разумеется, жареный и любого вида зеленый горошек.

Для того чтобы приготовить настоящую котлету по-киевски, от кулинара требуются аккуратность и терпение, особенно вначале, когда нужно отделить грудинку с косточкой. По этикету киевские котлеты употребляются с картофелем-пай или маринованными фруктами – сливами или персиками. Соус к ним подавать не принято, ведь его роль играет сочная начинка. Косточка нужна для удобства: когда съедена половина котлеты, можно взяться за нее и откусывать по кусочку, тем самым продлив удовольствие.

Котлеты «Запорожские»

Ингредиенты

760 г телятины, 20 г шпика, 100–200 г сала, 10 г копченого языка, 5 г белых грибов (можно заменить шампиньонами), по 0,5 моркови и луковицы, по 1 корню петрушки и сельдерея, 0,5 стакана мясного бульона, 1 чайная ложка мадеры, 2–3 дольки лимона, 1 чайная ложка муки, черный перец, соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, овощи вымыть в холодной воде. Морковь и лук очистить. Мясо разрезать на тонкие широкие куски, каждый отбить, нашпиговать шпиком, в середину положить мелко нарезанные свежие грибы и язык, посолить, поперчить, уложить в сотейник, застелив дно посуды ломтиками сала, нарезанным луком и натертой на крупной терке морковью. Залить котлеты половиной бульона, мадерой, добавить лимонный сок, связанные в пучок корни петрушки и сельдерея. Тушить примерно 30 минут.

Котлеты вынуть из сотейника и уложить в широкую тарелку. Бульон, в котором они тушились, можно использовать для соуса: процедить его, довести до кипения и всыпать предварительно обжаренную в сале муку. Этим соусом полить котлеты и подавать

к столу – лучше по-запорожски, без всякого гарнира.

Котлеты отбивные

Ингредиенты

600 г свиного филе на кости, 2 яйца, 1 луковица, 0,5 стакана белого вина, 2 чайные ложки лимонного сока, 2 столовые ложки панировочных сухарей, смалец для жаренья, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Лук очистить и натереть на мелкой терке. Мясо промыть и нарезать кусками равной толщины. Каждый отбить с обеих сторон, натереть перцем и солью, сбрызнуть лимонным соком, а потом, сложив в глубокую чашку, выдержать 15 минут в вине. Взбить яйца (белки и желтки отдельно). Перед жареньем поочередно опускать котлеты во взбитые яйца и обваливать в сухарях. Жарить на раскаленной сковороде в смальце сначала под крышкой, а потом без нее.

Отбивные котлеты к столу подают с любым гарниром, но украинцы чаще едят их с домашней лапшой и жареным картофелем.

Тушеные котлеты

Ингредиенты

500 г готового говяжьего фарша, 1 морковь, 1 луковица, 1 головка чеснока, 1 яйцо, 1 стакан молока, 2–3 куска белого хлеба, смалец для жаренья, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Хлеб размочить в теплой воде. Морковь вымыть и натереть на крупной терке, а очищенный лук – на мелкой. Чеснок очистить и растолочь с солью. Яйцо взбить (белки и желтки отдельно), смешать с луком, чесноком и хлебом. Добавить эту смесь в фарш, посолить и поперчить. Подготовленная таким образом масса должна настояться около 30 минут. Вылепив овальные котлеты, обжарить их на раскаленной сковороде в большом количестве смальца.

Зажаренные до коричневой корочки котлеты сложить в жаровню слоями, перекладывая морковью. Залить молоком и тушить на слабом открытом огне 15–20 минут. К столу подавать с гарниром, роль которого в Украине чаще всего играет тушеная капуста.

Вареные котлеты

Ингредиенты

600 г говядины (мякоть), 1 яйцо, 0,5 стакана сметаны, 1 луковица, 2–3 зубчика чеснока, 3 пшеничных сухаря, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Для приготовления фарша промытую говядину пропустить через мясорубку. Лук и чеснок очистить. Яйцо взбить (белки и желтки отдельно), смешать с натертыми на мелкой терке луком и чесноком. Присоединить эту смесь к мясу, добавить измельченные любым способом сухари, посолить, поперчить.

Сформовать из фарша котлеты. В мелкую посуду вылить разведенную водой (0,5 стакана) сметану, довести до кипения и осторожно выложить котлеты. Варить около 25 минут на слабом огне. Эти удивительно нежные котлеты требуют соответствующего гарнира, например картофельного пюре.

Мнуши

Ингредиенты

По 300 г свинины и говядины, 1 яйцо, 2 столовые ложки молока, 1 луковица, 2 зубчика чеснока, 2 куска белого хлеба, смалец для жаренья, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Промытое мясо пропустить через мясорубку. Хлеб вымочить в теплой воде. Лук и чеснок очистить, натереть на мелкой терке, и, смешав со взбитым яйцом (белок и желток отдельно), добавить к мясу. Положить туда же хлеб, влить молоко, посолить, поперчить, тщательно вымесить. Котлеты, приготовленные по этому рецепту, будут тем нежнее, чем дольше и энергичнее вымешивается фарш.

Обжарив мнуши в смальце, сложить их в толстостенную кастрюлю, куда влить горячую воду (0,5 стакана), после чего 10 минуть прокипятить, при желании добавив любые специи. К столу подавать горячими, непременно с гарниром.

Битки «Селянские»

Ингредиенты

500 г говядины, 3 луковицы, 1 столовая ложка сухарей для панировки, 2 столовые ложки сливочного масла, 50 г сушеных или 300 г свежих грибов, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо промыть, удалить кости, очистить от сухожилий и пленок, пропустить через мясорубку с крупной решеткой. Лук очистить, нарезать соломкой и разделить примерно пополам. Одну часть положить в фарш, посолить, поперчить и хорошо перемешать. Вылепить битки в форме шариков, обвалять в сухарях и обжарить в сливочном масле. Другую часть лука обжарить и еще раз разделить пополам: одну половину отложить, а другую выложить на дно сотейника, добавив половину грибов, – промытых, отваренных и заранее обжаренных в сливочном масле. Затем положить слегка обжаренные биточки, высыпать оставшиеся грибы и жареный лук, залить все грибным бульоном и тушить не меньше 15 минут.

Котлеты куриные

Ингредиенты

500 г куриного филе, по 0,5 стакана гречневой крупы и молока, 1 яйцо, 1 морковь, 1 луковица, мускатный орех, смалец для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Крупу перебрать, залить горячей водой и оставить для размягчения на 15–20 минут. Лук очистить и натереть на мелкой терке. Морковь вымыть и нарезать тонкими кружками. Куриное филе пропустить через мясорубку. В гречневую крупу добавить мясо, яйцо, лук, мускатный орех, соль, а потом все хорошо вымесить. Сформовать маленькие круглые котлеты, которые затем обжарить на раскаленной сковороде в большом количестве смальца. Если в состав котлеты входит сухая крупа, их нужно довести до готовности, например потушить после жаренья. В кастрюлю вылить молоко. Едва оно закипит, нужно выкладывать котлеты – слоями, чередуя с кружками моркови. Тушить на слабом огне не менее 20 минут, пока крупа не станет мягкой.

Куриные котлеты с гречневой крупой – блюдо изысканное и потому не требующее гарнира.

Впрочем, кусочек огурца, помидора или полоска сладкого перца, уложенные вместе с ними в порционную тарелку, гармонии не нарушат.

Мазурики из индейки

Ингредиенты

1 кг мяса индейки, 5 яиц, 50 г сыра твердых сортов, 0,25 стакана молока, 2 столовые ложки муки (можно заменить молотыми сухарями), 2–3 зубчика чеснока, по 100 г сливочного масла для фарша и жаренья, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Мясо индейки пропустить через мясорубку, добавить яйца, натертый на мелкой терке сыр, растопленное сливочное масло. Влить в полученный фарш молоко, посолить, поперчить, положить растолченный с солью чеснок. Все перемешать, вылепить мазурики в форме колбасок и обжарить их в сливочном масле, обваляв в муке (сухарях).

Колбаски

Колбаски – одно из того многого, что украинская кухня позаимствовала из западной. Это весьма аппетитное блюдо представляет собой фарш, набитый в свиные кишки. Жители Украины, в отличие от поляков или германцев, предпочитают не тонко перемолотый фарш, а нарезку, причем не всегда мелкую. Подобно знаменитому борщу колбаски готовят по-разному в разных регионах страны. При этом пользуются в равной степени традиционными и новыми вполне современными рецептами. Как всегда, в отношении колбасок наибольшим разнообразием отличается кулинария Центральной Украины. Здесь в колбасках имеется не только мясо, но практически все, что дают людям жирные приднепровские черноземы: крупы, овощи, пряные травы и даже фрукты.

Кровянка

Ингредиенты

4 толстые свиные кишки, 500 г гречневой крупы, 1 л свежей свиной крови, 200 г шпика, 1,5 стакана молока, 4 луковицы, 5 столовых ложек растительного масла, мускатный орех и кориандр на кончике ножа, 5–6 кристалликов марганцовки для промывания кишок, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Гречневую крупу перебрать, обжарить на сухой сковороде до темно-коричневого цвета. Очистить луковицы, 2 из них мелко нарезать и немного обжарить. Смешать жареный лук с гречневой крупой, добавить мускатный орех и кориандр, нарезанный соломкой шпик, влить кровь, молоко, посолить, поперчить.

Перед тем как набивать полученной массой кишки, их необходимо промыть в слабом растворе марганцовки, а потом несколько раз ополоснуть. Завязав один конец, с другого наполнить приготовленной начинкой, следя за тем, чтобы она распределялась равномерно. Свободный конец скрепить или завязать ниткой. После этого еще раз распределить массу, взяв поочередно каждую кишку за оба конца, и несколько раз перевернуть ее в вертикальном направлении.

В сковороду налить растительное масло, разогреть, выложить

кишки и обжаривать в течение 3–4 минут. Тепловая обработка колбасок требует осторожности: переворачивая, нужно стараться не проколоть и вообще как-нибудь не повредить тонкую оболочку. Нужно помнить, что при нагревании объем начинки увеличивается, кишка разбухает и становится упругой.

Дно жаровни (широкой сковороды или противня), смазанной или устланной фольгой, выложить оставшимся луком, нарезав его кольцами. Сверху положить обжаренные колбаски и тушить в духовке около 30 минут. Кровянку едят горячей, обычно без всякого гарнира.

> Процедура набивания кишок фаршем достаточно сложная. В домашних условиях это при определенной сноровке можно сделать и ложкой. Однако лучше воспользоваться мясорубкой со специальным приспособлением. Некоторые умельцы начиняют колбаски с помощью мягкого кондитерского шприца, а особо изобретательным в этом деле помогает пластиковая бутылка с обрезанным горлышком.

Колбаса «Чесночная»

Ингредиенты

4 тонкие свиные кишки, 2 кг свинины, 2 яйца, 2 столовые ложки растительного масла, 100 г шпика, 2 головки чеснока, 3–4 лавровых листа, кориандр, мускатный орех, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Сначала подготовить кишки, промыв их в слабом растворе марганцовки и несколько раз ополоснув. Завязать один конец каждой кишки. Мясо промыть и очень мелко нарезать, стараясь придавать кусочкам правильную форму. Яйца взбить и добавить к ним предварительно очищенный и растолченный чеснок, мелко нарезанный шпик, измельченный лавровый лист, специи (кориандр, мускатный орех, перец) и соль. После этого выложить в яичную массу мясо, хорошо перемешать и начинить колбаски, помня о том, что при нагревании объем начинки увеличится. Затем концы кишок завязать или плотно скрепить.

Этот вид колбасок предусматривает довольно большое количество специй, аромат которых может уменьшиться, если продукт сразу подвергнуть тепловой обработке. Поэтому сырые колбаски должны промариноваться, для чего их нужно выдержать на умеренном холоде (в погребе или обычном холодильнике) 1–2

дня. Впрочем, можно жарить и сразу, для чего следует разложить колбаски на противне, не забыв смазать его растительным маслом и потомить в духовке 30–40 минут. В процессе жаренья каждую нужно хотя бы 2 раза полить выделившимся соком.

Чесночные колбаски подают к столу и горячими, и холодными. Они хорошо хранятся (до 2 недель в холодильнике), залитые топленым салом, или 3–4 месяца просто в прохладном месте, но уже закатанные в банки.

Колбаска-блин

Ингредиенты

3 прямые свиные кишки, 2 стакана муки, 2 стакана молока, 6 яиц, 5 луковиц, 1 стакан растительного масла, 0,5 чайной ложки черного перца, сливочное масло для жаренья, соль по вкусу.

Способ приготовления

Кишки промыть в слабом растворе марганцовки и несколько раз ополоснуть. Один конец каждой кишки завязать или скрепить скобкой. Лук очистить, одну луковицу натереть на мелкой терке, а 4 оставшиеся мелко нарезать и обжарить в сливочном масле.

Приготовить тесто, как на блины. Муку просеять, яйца взбить (белки и желтки отдельно), влить молоко, добавить сырой натертый и обжаренный лук, перец и соль. Масса должна иметь консистенцию жидкой сметаны. Разбавлять ее можно, но не молоком, а водой. Залить тесто в кишки, завязать или скрепить открытый конец и жарить колбаски на открытой раскаленной сковороде в большом количестве растительного масла. По ходу жаренья их нужно перевернуть несколько раз, очень осторожно, стараясь не повредить нежную оболочку. Поскольку начинка жидкая, обжаренные колбаски следует довести до готовности любым известным способом: на сковороде под закрытой крышкой (5-10 минут), в хорошо прогретой духовке (10–15 минут) или в микроволновой печи (1–2 минуты). К столу колбаску-блин подают только горячей, и съесть ее следует быстро, пока не остыла.

Картофельные колбаски

Ингредиенты

3 двенадцатиперстные свиные кишки, 5–6 крупных клубней картофеля, 4 яйца, 200 г сала, 0,5 стакана растительного масла, 4 луковицы, 2 столовые ложки муки, 3–5 зубчиков чеснока, 2 лавровых листа, по 0,5 чайной ложки соли и специй (гвоздика,

мускатный орех, черный молотый перец), шкварки, сметана или кетчуп по вкусу.

Способ приготовления

Кишки промыть в слабом растворе марганцовки и несколько раз ополоснуть. Один конец каждой кишки завязать или скрепить скобкой. Сало мелко нарезать и обжарить до образования корочки. В растительном масле обжарить предварительно очищенный и мелко нарезанный лук. Взбить яйца, сначала отделив желтки от белков, а потом смешав обе массы. В последнюю очередь подготовить картофель: вымыть, очистить и натереть на мелкой терке. Удалив из картофельной массы лишнюю жидкость, добавить в нее яйца, сало и лук. Все перемешать и положить специи, в том числе измельченный лавровый лист. Смесь посолить и только тогда тонкой струйкой всыпать муку. Перемешать тесто еще раз и залить в подготовленные кишки. Завязав нитками или скрепив открытые концы, каждую кишку можно смазать чесноком, как издавна делают украинские хозяйки.

Картофельные колбаски сначала варят (около 10 минут) и только потом обжаривают в растительном масле. К столу это блюдо нужно подавать со сметаной. Раньше ее нередко заменяли шкварками, а в последнее время – острыми кавказскими или мягким итальянским соусом на основе томатной пасты.

Киевские колбаски

Ингредиенты

4 тонкие свиные кишки, 1 кг телятины, 500 г белого мяса курицы, 500 г свиной вырезки, 2 головки чеснока, 2 яйца, мускатный орех, кориандр, растительное масло для жаренья, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Кишки промыть в слабом растворе марганцовки и несколько раз ополоснуть. Один конец каждой кишки завязать или скрепить скобкой. Промытое мясо (все 3 вида) пропустить через мясорубку. Мясную массу хорошо перемешать, добавить соль и специи. Для того чтобы аромат специй как можно глубже проник в мясо, фарш следует выдержать 1 сутки в прохладном месте. На следующий день, прежде чем набивать кишки, добавить в него взбитые яйца (белки и желтки отдельно), а также чеснок – очищенный и растолченный с солью.

Поскольку кишки тонкие, набивать их нужно не слишком плотно, иначе оболочка может лопнуть. После этого перевязать

каждую по всей длине, выдержав интервал 10 см, чтобы получилось несколько маленьких колбасок. Жарить их можно в духовке, но лучше на сковороде в большом количестве растительного масла, переворачивая и поливая жиром. Употреблять можно как горячими, так и холодными.

Украинские народные лакомства

Украинские кондитерские изделия, в частности, те, которые известны исстари, весьма незатейливы. Как правило, это выпечка, в основном, из песочного теста, приготовленная быстро, с большим количеством яиц и жиров. Необязательно сладкая, она, тем не менее, всегда является десертом. По старинке булочки и пироги здесь делают сладкими уже в готовом виде, используя ягоды и фрукты, сахарную пудру, повидло, но чаще всего мед – чистый или смешанный с маком, который не зря считается самым характерным компонентом украинских лакомств. В таких широко распространенных в этой стране изделиях, как вергуны, шушлики и коржики, в качестве разрыхлителя используются сода или алкоголь, а не дрожжи, привычные для соседних народов. Самостоятельным третьим блюдом служат соложеники, состоящие наполовину из муки, наполовину из яиц, они готовятся без всякого разрыхлителя.

Сырники-творожники

Домашний творог

Ингредиенты

3 л молока.

Способ приготовления

Некипяченое молоко вылить в стеклянную банку и оставить в теплом месте на 1 сутки для скисания. По истечении времени нагреть его на водяной бане, не забыв подложить под дно банки кусок ткани. Держать на слабом огне около 1 часа, не допуская кипения воды. Снятое с огня молоко должно отстояться не менее 2 часов. За это время оно остынет и четко разделится на творог (вверху) и сыворотку (внизу).

Сито застелить одним слоем марли, выложить творог и оставить примерно на 30 минут, дав жидкости стечь полностью. Способ отжимания творога с помощью сита и марли – традиционный, но в домашних условиях все еще актуальный. Однако если имеется возможность использовать в этом деле более современные средства, готовый продукт нисколько не пострадает. Когда сыворотка перестанет стекать, взять творог вместе с марлей, слегка отжать и переложить в любую посуду для хранения в холодильнике.

Зеленый творог

Ингредиенты

200 г домашнего творога, 2 зубчика чеснока, 1 пучок укропа, 5–6 зерен граната для украшения, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить домашний творог (см. *Домашний творог)*. Зелень вымыть, чеснок очень мелко нарезать. Выложить нужное количество творога в чашку, добавить зелень и чеснок, посолить, перемешать и переложить в салатник горкой, украсив зернами граната.

Налистники с творогом

Ингредиенты

200 г творога, 1 столовая ложка изюма, 1 яйцо, сливочное масло для жаренья, сахар и сметана по вкусу.

Для блинчиков: 2 стакана муки, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Изюм перебрать, промыть и размачивать около 30 минут в горячей воде. Приготовить тесто для блинчиков, для чего смешать муку, яйца, сахар и соль, постепенно добавляя 1 стакан молока. Если тесто получилось густым, то можно подлить еще немного молока. Затем сделать начинку, смешав творог, яйцо, изюм и сахар. Испечь тонкие блинчики, выложить на каждый творожную начинку, завернуть в виде удлиненного конверта, а потом обжарить в сливочном масле с обеих сторон. К столу подавать горячими со сметаной.

Творожная запеканка

Ингредиенты

1 стакан муки, 500 г творога (лучше жирного), 4 яйца, 100 г сметаны (густой, жирной), растительное масло для смазывания формы, 2 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, сметана или варенье по вкусу.

Способ приготовления

Тщательно вымешанную смесь из муки, творога, 3 яиц, сметаны, обычного и ванильного сахара протереть через сито. Белок одного яйца взбить с небольшим количеством сахара. Затем подготовить форму, то есть смазать ее растительным маслом, выстлать фольгой, которую тоже смазать тем же растительным маслом. Выложить творожную смесь на фольгу, разровнять, покрыть тонким слоем взбитого яйца. Поставить форму в духовку и выпекать в течение 30 минут. Подавать со сметаной или вареньем.

Сырники

Ингредиенты

300 г творога (лучше жирного), 3 яйца, 3 столовые ложки муки, 1 столовая ложка изюма, 1 чайная ложка сахара, 1 пакетик ванильного сахара, растительное масло для жаренья, соль на кончике ножа, сметана или повидло по вкусу.

Способ приготовления

Изюм перебрать, промыть и размачивать около 30 минут в

горячей воде. Муку смешать с творогом, а затем, не переставая перемешивать, в указанной последовательности добавить изюм, взбитые яйца (белки и желтки отдельно), обычный и ванильный сахар, соль. Из получившегося густого теста вылепить округлые лепешки, если нужно, обвалять их в муке и обжарить с двух сторон в растительном масле. К столу подавать горячими со сметаной или повидлом.

Мочанка

Ингредиенты

500 г домашнего творога, 0,5 стакана сметаны, 1 пучок зеленого лука, 0,3 пучка укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить домашний творог (см. *Домашний творог)*. Зелень вымыть и мелко нарезать. Смешать творог со сметаной, добиваясь однородной массы, добавить зелень, посолить. Употреблять мочанку нужно сразу – долго она не хранится даже в холодильнике.

Вот такие бабки

Бабка рисовая

Ингредиенты

1 стакан риса, 2 стакана молока, 2 яйца, по 2 столовые ложки сахара, изюма и сливочного масла, растительное масло для смазывания формы и молотые сухари для ее посыпки, соль по вкусу.

Способ приготовления

Сначала нужно сварить густую, вязкую кашу. Для этого рис промыть, отварить в большом количестве подсоленной воды до полуготовности (10 минут). Слить воду, заменив ее молоком, еще раз посолить и далее варить на слабом огне не более 20 минут. Когда на поверхности каши не останется жидкости, положить масло и, не перемешивая, накрыть кастрюлю крышкой.

Изюм перебрать, удалить плодоножки, промыть в горячей воде. Взбить яйца с сахаром (белки и желтки отдельно). Смешать обе массы, добавить изюм и ввести в рисовую кашу. Полученную смесь перемешать, выложить в смазанную растительным маслом и посыпанную молотыми сухарями форму. Запекать бабку в прогретой духовке около 20 минут. Ее можно есть без всяких добавок, но все же лучше с фруктовым соусом.

Бабка из макарон

Ингредиенты

500 г макарон, 250 г жирного творога, 2 столовые ложки сливочного масла, 100 г изюма, 1 чайная ложка сахара, 3 яйца и 1 сырой желток, жир для смазывания формы и молотые сухари для ее посыпки, 100–200 г шкварок, соль по вкусу.

Способ приготовления

Макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и промыть. В отдельной посуде смешать макароны, сливочное масло, творог, изюм и 2 взбитых яйца (белки и желтки отдельно). Перемешивая массу, добавить сахар.

Смазать жиром форму, присыпать сухарями, выложить макаронную массу, сверху смазав ее сливочным маслом и желтком оставшегося яйца. Запекать в хорошо прогретой духовке 20 минут. На порции разрезать, когда бабка остынет. На тарелку с

каждым куском положить немного шкварок.

Вишневая бабка

Ингредиенты

500 г свежей вишни, 0,5 стакана сметаны, 5 яиц, 6 столовых ложек сахара, неполный стакан муки, 1 чайная ложка корицы, масло для смазывания формы и молотые сухари для ее посыпки.

Способ приготовления

Вишни перебрать, промыть, удалить плодоножки, извлечь косточки и засыпать сахаром, взяв 2 из 6 приготовленных ложек. Оставшийся сахар растереть с сырыми желтками и сметаной. Добавив муку, корицу, все тщательно размешать, после чего ввести взбитые белки и вишни. Приготовленную массу выложить в форму, предварительно смазав ее маслом и посыпав сухарями. Выпекать в духовке, пока тесто не поднимется и не зарумянится.

Яблочная бабка

Ингредиенты

500 г яблок, 0,5 стакана сметаны, 3 яйца, 4 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки муки, 1 чайная ложка молотой корицы, растительное масло для смазывания формы и мука для ее посыпки.

Способ приготовления

Сахар растереть с яичными желтками и сметаной, постепенно добавляя в смесь муку. Яблоки вымыть, очистить, разделить на 2 части. Одну натереть на мелкой терке или протереть через сито, а другую нарезать мелкими кубиками и посыпать корицей. Смешать протертые и нарезанные фрукты, прибавить к ним яичную смесь, перемешать, а затем осторожно ввести в эту массу предварительно взбитые белки. Поместить смесь в металлическую или стеклянную форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. Выпекать в духовке в течение 1 часа.

Бабку не следует готовить раньше чем за 30 минут до еды – остывшая, она теряет свой неповторимый вкус.

На сладкое… соленое (пироги без сахара)

Пирог из фасоли

Ингредиенты

1 готовый корж из любого теста, 1,5 стакана фасоли, 2 яйца, 1 чайная ложка какао-порошка, 1 столовая ложка очищенных грецких орехов, по 1 столовой ложке сливочного масла и муки, 2 столовые ложки сухарей для панировки, 0,5 чайной ложки соды, 5–6 кристалликов лимонной кислоты, соль по вкусу.

Способ приготовления

Промытую фасоль оставить в холодной воде не меньше чем на 1 сутки. На следующий день отварить ее в несоленой воде, остудить, протереть через сито и при желании немного посолить.

Во взбитые яйца осторожно добавить фасолевое пюре, какао, измельченные грецкие орехи, панировочные сухари, соду, соль и лимонную кислоту. Полученную массу размешать и выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную мукой. В духовке эта масса будет доходить около 30 минут, а в микроволновой печи при средней мощности – 5 минут. Корж разделить по горизонтали пополам, на одну часть выложить фасолевую массу, сверху прижать второй частью коржа, после чего пирог готов к употреблению: нужно только разрезать его на куски.

Пирог с салом

Ингредиенты

1 стакан муки, 2 луковицы, 100 г копченого сала, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 0,5 стакана сливок, 50 г сыра, 1 пучок зеленого лука, зелень (укроп, петрушка или кинза) для украшения, черный перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

Замесить тесто из муки, масла, соли, яичного желтка и 6 столовых ложек холодной кипяченой воды. Поставить его на 30 минут в холодильник. Тем временем очистить и нарезать лук, выложить в сковороду вместе с нарезанным кубиками копченым салом и обжарить до золотистого цвета. Приготовить яичную смесь: оставшиеся 3 яйца, сливки, натертый на мелкой терке сыр, измельченный зеленый лук смешать, посолить и поперчить. Охлажденное тесто раскатать, переложить в смазанную маслом

форму, сверху выложить начинку – сало с луком, залитое яичной смесью.

Выпекать пирог можно как в духовке (около 40 минут), так и в микроволновой печи на средней мощности в течение 15 минут. Готовое блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью.

Коржики со шкварками

Ингредиенты

400 г готовых шкварок, 2–3 яйца, 2 стакана пшеничной муки, по 1 чайной ложке соды, тмина и соли.

Способ приготовления

Шкварки мелко нарезать, добавить желтки, соль, соду, муку и замесить крутое тесто. Раскатать тесто в пласт толщиной примерно 0,5 см, вырезать кружки, каждый смазать взбитым яичным белком, посыпать тмином, наколоть вилкой и выпекать в несильно разогретой духовке около 20 минут.

Чесночные булочки со шкварками

Ингредиенты

0,5 кг пшеничной муки, 100 г шкварок, 3 яйца и 1 желток для смазывания, 3 чайные ложки сахара, 50 г сухих дрожжей, 1 стакан молока, 80 г сливочного масла, 3–4 зубчика чеснока, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Половину сахара растереть с желтком, а половину, отложив одну чайную ложку для дрожжей, использовать для взбивания белка. Муку просеять через сито. Дрожжи развести в небольшом (2–3 чайные ложки) воды, добавить оставшийся сахар и немного подогреть. Приготовить опару: молоко вскипятить, остудить и смешать с мукой (0,3 от указанного в рецепте веса) – она должна быть густой, но текучей. Накрыть посуду с опарой полотенцем и поставить в теплое место на 1 час. По истечении этого времени добавить оставшуюся муку, масло, яйца, соль, растолченный с солью чеснок и шкварки. Все тщательно вымесить, следя за тем, чтобы не образовалось комочков. Оставить тесто на 20 минут, а затем вылепить круглые булочки. Смазав каждую желтком, выпекать в духовке, пока не зарумянятся.

За счет большого количества жира тесто для чесночных булочек со шкварками получается суховатым. Оттого само изделие может показаться не слишком мягким – после нажатия

оно не восстанавливает форму. Зато хранятся такие булочки несколько дней, не черствея. Конечно, лучше есть их с борщом, но некоторые любители предпочитают это блюдо сладким лакомствам, подавая, как говорят в России, к чаю.

Сало в шоколаде – десерт нетрадиционный, более того, не до конца утвердившийся в украинской кухне. Появившись в киевских ресторанах в начале XXI века, он еще не освоен домохозяйками. Увидев в меню «Сало в шоколаде», можно посчитать это шуткой, а, попробовав, не ощутить дисгармонии между сладким и соленым. Более демократическая версия ресторанных изысков – шоколадный батончик с начинкой из топленого сала, который иногда называют украинским сникерсом.

Сало в шоколаде

Ингредиенты

200 г топленого свиного сала, 200 г горького шоколада.

Способ приготовления

Шоколад растопить на водяной бане. Хорошо охлажденное сало нарезать тонкими полосками, уложить на широкое блюдо и залить шоколадом. После охлаждения каждый кусок наколоть шпажкой, чтобы при употреблении этого оригинального десерта не испачкать руки. Знатоки советуют дополнить его ароматным фруктовым ликером.

Сладкие пироги

Гречаники

Ингредиенты

2 стакана гречневой муки, 20 г дрожжей, 1 яйцо 0,5 стакана молока, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сахара, сметана и соль по вкусу.

Способ приготовления

В подогретом молоке развести дрожжи, соль, сахар и предварительно взбитый белок. Затем, насыпав в эту смесь гречневую муку, замесить крутое тесто, которое должно выстояться примерно 1,5 часа в теплом месте. После этого его следует вымесить и оставить еще на такое же время.

Из готового теста вылепить тонкие батончики, выложить их на смазанный растительным маслом противень, дать подойти около 15 минут, потом сделать поперечные надрезы (смазанным маслом ножом, чтобы тесто не прилипало) и выпекать в духовке не менее 1 часа. С пылу, с жару гречаники нужно смазать растительным маслом. Украинцы едят их горячими, макая в сметану, непременно разламывая пирожок перед тем, как отправить его в рот: а вдруг не пропекся?

Шушлики с маком

Ингредиенты

2 стакана муки, 4 столовые ложки молока, 1 яйцо, по 1 столовой ложке меда, мака и сливочного масла, 0,5 чайной ложки соды.

Для медово-макового молока: 3 столовые ложки мака, 0,5 стакана меда.

Способ приготовления

Мак промыть горячей водой и запарить, то есть, залив кипятком, оставить на 15 минут. Потом воду слить, мак промокнуть салфеткой, проследив за тем, чтобы в нем не осталось воды, иначе начинка будет, как говорится, не такая. Яйцо растереть с медом, добавить запаренный мак и остальные продукты, после замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт толщиной около 3 мм, выложить на противень, наколоть вилкой и выпекать в духовке, пока не подрумянится.

Пока печется корж, можно приготовить маковое молоко: мак промыть, запарить, слив воду, обсушить салфеткой и растереть в фарфоровой ступке, подливая кипяченую воду очень маленькими порциям, лучше по 1 чайной ложке. В готовое маковое молоко, непрерывно помешивая, добавить мед и затем развести кипяченой водой, взяв не более 0,25 стакана.

Вынув из духовки корж, разломать его на мелкие кусочки, сложить в широкую, но достаточно глубокую тарелку, залить медово-маковым молоком, перемешать и дать шушлику пропитаться около 30 минут.

Маковые коржи

Ингредиенты

2 стакана муки, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, жир для смазывания противня, 0,5 чайной ложки соды.

Для соуса: по 0,5 стакана мака и меда.

Способ приготовления

Из муки, яйца, масла, сахара и соды замесить крутое тесто, раскатать его в пласт толщиной 0,5 см и выложить на смазанный жиром противень. Надрезать (не разрезать до конца) тесто квадратами и, наколов каждый вилкой, поставить печься в духовку. Остывшие коржи разломить по линиям надреза, выложить в один слой на большое блюдо и залить медово-маковым молоком, которое можно приготовить по вышеприведенному рецепту.

Батурин – поселок в Черниговской области, небольшой, но со славным прошлым. Около 300 лет назад он был резиденцией украинских гетманов. Не всякий городок может похвастать вполне сохранившимся домом Кочубея и дворцом последнего гетмана Малороссии Кирилла Разумовского. Замечательный своей историей, Батурин отличился и в кулинарии, например, подарив соотечественникам рецепт вкуснейших коржей.

Батуринские коржи

Ингредиенты

3 стакана муки, 3 сваренных вкрутую яйца (используются

только желтки), 3 сырых желтка, 1 стакан очищенных орехов (лещина, фундук или миндаль), по 0,5 стакана сметаны и сахара, 2 столовые ложки сухого белого вина, 200 г сливочного масла, жир для смазывания противня.

Способ приготовления

Орехи очистить и растолочь в ступке. Вареные желтки тщательно растереть с 2 сырыми. Добавить в смесь масло, сметану, сахар, влить вино и вновь растереть до однородной массы. Потом всыпать муку (малыми порциями, размешивая), орехи и еще раз растереть. Тесто раскатать в толстый (около 1 см) пласт и вырезать коржики круглой формы. Выложить их на смазанный жиром противень, каждый наколоть, смазать желтком, посыпать сахаром, смешанным с орехами, и выпекать в духовке, пока не подрумянятся.

Бублики-свистуны

Ингредиенты

4 стакана муки, 12 яиц, 150 г сливочного масла, 60 г сахарной пудры, соль на кончике ножа.

Способ приготовления

Сначала нужно правильно заварить муку: налить 2,5 стакана воды, добавить соль и масло, а затем довести смесь до кипения и всыпать муку – всю одновременно, быстро размешивая, стараясь, чтобы она, во-первых, не прилипала к краям кастрюли, а, во-вторых, не образовывались комочки.

Заваренную муку снять с огня и остудить примерно до 6 °С. Потом, энергично помешивая, по одному добавить яйца. Готовое заварное тесто ложкой (можно воспользоваться и кондитерским мешком) выложить на противень в форме бубликов толщиной в полпальца, а диаметром не более 5 см. Горячие свистуны посыпать сахарной пудрой.

Вергуны – это типично украинские кондитерские изделия из пресного теста, напоминающие русский хворост, но более сдобные, менее сладкие и обжаренные в сале-смальце. Помимо стандартных продуктов – муки, масла яиц и сахара – в них добавляют что-нибудь, содержащее спирт, например коньяк, ром или водку, иногда уксус, который не заменяет, а дополняет алкоголь. А вот масло заменяется чаще всего сметаной, реже сливками или молоком. Тесто для вергунов делают крутое, очень тонкое, чтобы, нарезав узкими длинными

полосками, сплести косичку, вылепить розочку или еще что-нибудь изящное. Для того чтобы накормить вергунами небольшую семью, необходимо иметь не менее 1 кг смальца, который наливают в низкую широкую посуду так, чтобы кусочки теста, обжариваясь, плавали в ней свободно.

Вергуны простые

Ингредиенты

3 стакана муки, 3 яйца (используются только желтки), 0,5 стакана сметаны, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки рома, 800 г смальца для жаренья и сахарная пудра для посыпки готовых изделий.

Способ приготовления

Желтки яиц растереть с сахаром, добавить сметану, ром, постепенно всыпать муку, так же частями прибавляя воду (около 0,25 стакана), и замесить крутое тесто. Раскатать его в пласт толщиной не более 2 мм, нарезать полосками любого размера или, как привычнее для украинских хозяек, около 2 см в ширину и 10 см в длину. Полоски теста сложить пополам и переплести в косу, не забыв скрепить концы. Жарить вергуны следует в кипящем смальце до золотистого цвета, то есть 1–2 минуты на среднем огне. Выкладывать на блюдо слоями, посыпая каждый слой сахарной пудрой. Вергуны хороши как горячие, так и остывшие – хранить их можно несколько дней, причем необязательно в холодильнике.

Вергуны «Волынские»

Ингредиенты

2 стакана муки, 5 яиц (используются только желтки), 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сахара, 800 г смальца для жаренья и сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром, добавить масло, постепенно всыпать муку, так же частями прибавляя воду (0,25 стакана), и замесить крутое тесто. Для вергунов этого вида тесто следует месить не менее 30 минут. Раскатать его в очень тонкий пласт, нарезать узкими полосками, сложить каждую пополам, переплести в косу, скрепив концы. Жарить в кипящем смальце на среднем огне до золотистого цвета (1–2 минуты). Готовые

изделия выкладывать на широкое блюдо горкой, посыпав сахарной пудрой.

Троянда – те же вергуны, только сделанные в форме розочки. С формой связано еще одно отличие: тесто для троянды не должно быть очень крутым.

Троянда

Ингредиенты

3 стакана муки, 2 яйца (используются только желтки), 1 столовая ложка сливочного масла, по 0,5 столовой ложки сахара и рома, 800 г смальца для жаренья и сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления

Желтки растереть с сахаром, добавить масло и ром, постепенно всыпать муку, так же частями прибавляя воду (0,25 стакана), и замесить не слишком крутое тесто. Раскатать его в очень тонкий пласт. Стаканом вырезать из теста кружки, наложить 3–4 (можно и больше) кружка один на другой, придавить в центре, таким образом скрепив розочку, а для большего эффекта по радиусу надрезать края. Жарить, как обычные вергуны: в кипящем смальце на среднем огне до золотистого цвета. Выложить готовые изделия на широкое блюдо в один слой, посыпав сахарной пудрой.

Пухкеники с ванильной посыпкой

Ингредиенты

1,5 стакана муки, 1 столовая ложка сливочного масла, 0,25 стакана сахара, 6 яиц, 100 г жира, 2 чайные ложки ванильного сахара.

Способ приготовления

В широкую чашку налить 1,5 стакана воды, добавить сахар и масло, довести смесь до кипения и всыпать муку – всю одновременно, быстро размешивая, стараясь, чтобы она не прилипала к краям кастрюли и не образовывала комочки. Заваренную муку снять с огня и остудить примерно до 6 °С. Потом, непрерывно помешивая, по одному добавить яйца. Кусочки заварного теста опускать в растопленный жир и обжаривать в течение нескольких минут до золотистого цвета. Еще не остывшие пухкеники посыпать ванильным сахаром и сразу же подавать к столу, ибо едят их только горячими.

Приготовление столь популярного в Украине заварного теста требует не только навыка, но и сноровки. Впрочем, ловкости местным хозяйкам не занимать. Почти все украинки умеют правильно заваривать муку, чтобы в итоге получить прекрасное тесто: не крутое, которое плохо подходит, не жидкое, которое низко «садится», а такое, какое нужно, например, для бубликов и пухкеников.

Яблочный соложеник

Ингредиенты

1,5 стакана муки, 10 яиц, по 1 стакану сливок, растопленного сливочного масла и сахара, 500 г яблок, 2 лимона (используется только цедра).

Способ приготовления

Отделить желтки от белков, разлить их по отдельным чашкам. Из муки, желтков, сливок, цедры лимона, половины масла и сахара замесить очень жидкое, льющееся тесто. Выпечь 4 одинаковых блинчика.

Яблоки вымыть, очистить, нарезать соломкой, посыпать сахаром, положить оставшееся масло и тушить до мягкости. Получившейся массой начинить блины, свернуть каждый в трубочку, уложить в глубокую сковороду, залить предварительно взбитыми белками и запекать в горячей духовке до образования золотистой корочки.

Соложеник – это сладкое блюдо, которое точнее было бы назвать не мучным, а яичным: муки в нем мало, зато яиц, зачастую смешанных со сливками, очень много. Тесто для соложеника делают жидкое, льющееся, более всего подходящее для выпекания блинов, которые затем начиняют или переслаивают вареньем, яблоками, маком. Полученный продукт запекается в печи или духовке. В последнее время работающим женщинам полюбился ленивый вариант этого блюда: продукты, смешанные в однородную массу, заливаются взбитыми белками и выпекаются до образования румяной корочки.

Маковый соложеник

Ингредиенты

1 стакан картофельной муки, 15 яиц и 9 белков, 2 стакана сливок, 1 стакан сахара, 1,5 стакана мака, 10 зерен горького миндаля, растительное масло для смазывания формы.

Способ приготовления

Вымоченный и запаренный мак (см. *Шушлики с маком)* как следует отжать салфеткой, добавить желтки и тщательно растереть. Добавить остальные продукты, размешать и выложить массу в форму, смазанную маслом. Залить соложеник предварительно взбитыми белками и запечь в духовке.

Не стоит думать, что украинцы сопровождают всякую трапезу горилкой. Как и у всех народов, спиртным здесь порой злоупотребляют, но большая часть населения, придерживаясь старых традиций, все же оставляет его для праздника. В будни, когда нужны трезвая голова и сильные руки, хмельное зелье с успехом заменяют разнообразные квасы, слабоалкогольные настойки, подобные варенухе, или вовсе не содержащие алкоголя кисели и узвары.

Узвар – это густой фруктовый или ягодный компот, который служит питьем, а в отдельных случаях и закуской: составляющие его основу фрукты принято подавать к столу, выложив в тарелку корешками вверх, чтобы брать было удобнее.

Настоящий украинский кисель – блюдо легендарное. Его изначальный вариант – густая болтушка из овса – не раз упоминался в киевских летописях. Большое количество крахмала делает его густым (можно разрезать ножом), а насыщенная, от души наделенная сахаром фруктово-ягодная основа – ароматным и очень вкусным. Неслучайно в старину киселем завершалась праздничная трапеза: гость уходил, откушав киселя, который за эту свою особенность именовали «выгоняйка».

> Способ приготовления украинских напитков зависит от времени года. Летом для них отбирают свежие ягоды и фрукты, зимой сушеные, но чаще всего одного вида. В клубничные, малиновые, черничные, яблочные, грушевые, вишневые, сливовые узвары иногда добавляют изюм.

Не только горілка

Горилка на сале (старинный рецепт)

Ингредиенты

400 г свежего несоленого сала, 4 г майорана, 4 г селитры, 8 г толченого жгучего перца, 8 г сладкого перца, 200 г чеснока, 40–50 г сахара, 4 г лимонной кислоты, 2–4 капли лимонного масла, 2 л винного спирта, по 200 г меда и листьев черной смородины, 25 г соли.

Способ приготовления

Перечисленные в рецепте продукты смешать и вместе измельчить, воспользовавшись мясорубкой. Затем поместить смесь в большую бутыль из прозрачного стекла, куда влить винный спирт. Для мягкости вкуса добавить мед и листья черной смородины. Разместив бутыль в темном прохладном месте, выдержать 1 месяц. По прошествии этого времени полученный настой процедить, пропустив несколько раз через плотную ткань. Бутыль тщательно вымыть, влить настой, добавив 3 л холодной некипяченой воды. После 3 дней выдержки в холодном месте настоящая украинская горилка готова к употреблению. Ее можно употребить сразу или, разлив по бутылкам, сохранить до подходящего случая.

Узвар из сушеных фруктов

Ингредиенты

300-400 г сушеных фруктов, 1 неполный стакан сахара, по 1 столовой ложке изюма и меда, пряности (гвоздика, корица или цедра лимона) по вкусу.

Способ приготовления

В горячую, но не кипящую воду (1,25 л) всыпать сахар, подождать, пока он растворится и, доведя до кипения, снять пену. В очищенный сироп добавить промытые фрукты и в последнюю очередь изюм. Примерно через 15 минут, когда все фрукты будут мягкими, добавить пряности и мед. Затем кипятить не больше 5 минут и, сняв с огня, медленно охладить.

Для того чтобы узвар получился вкусным и ароматным, нужно тщательно подготовить фрукты

(ягоды). Сухофрукты нужно перебрать и промыть в холодной, а затем в теплой воде: свежим достаточно холодной. Норму сахара можно полностью заменить медом, а пряности взять по желанию. Украинские хозяйки в этом качестве чаще всего используют гвоздику, корицу и цедру лимона.

Узвар из свежих фруктов (ягод)

Ингредиенты

500 г свежих фруктов (ягод), 1 стакан сахара, по 1 столовой ложке изюма и меда, пряности (гвоздика, корица или цедра лимона) по вкусу.

Способ приготовления

Фрукты (ягоды) перебрать, промыть, если нужно, крупно нарезать, засыпать сахаром и оставить на 20 минут. После этого залить их горячей водой (1,25 л), добавить пряности, накрыть посуду крышкой и нагревать в духовке около 40 минут. Охлажденный и выдержанный в течение нескольких часов узвар будет готов к употреблению. Его пьют холодным, чуть подогретым или совсем горячим.

Варенуха

Ингредиенты

500 г свежих фруктов (ягод), 1 стакан сахара, по 1 столовой ложке изюма и меда, 1 горький перец (желательно густо-красного цвета) пряности (мята, чабрец, гвоздика, корица, душистый перец) по вкусу.

Способ приготовления

Приготовить узвар, для чего фрукты (ягоды) перебрать, промыть, если нужно, крупно нарезать, пересыпать сахаром и оставить на 20 минут. Перец вымыть, нарезать узкими длинными полосками, которые вместе с пряностями, изюмом и медом положить во фруктовый сироп в конце отстаивания. После этого залить горько-сладкую массу горячей водой (1,25 л), накрыть посуду крышкой и нагревать в духовке около 40 минут. Охлажденная варенуха должна отстояться дольше узвара, но употреблять ее можно также в любом виде – холодной, слегка подогретой или горячей.

Ягодный кисель

Ингредиенты

3 стакана свежих ягод, 1 столовая ложка крахмала, 1 стакан сахара.

Способ приготовления

Ягоды перебрать, промыть, залить горячей водой (1 стакан) и нагревать на слабом огне около 5 минут. Затем ягодную массу, не остужая, протереть через сито, и, вновь поставив на слабый огонь, добавить сахар и воду (опять же 1 стакан). Развести крахмал в небольшом количестве воды, тонкой струйкой, помешивая, влить его в ягодную массу, довести до кипения, а затем медленно остудить.

> По традиции, возникшей еще в Киевской Руси, медовую ситу подавали к столу в конце трапезы, когда гости доедали последнее блюдо, не считая, конечно, выгоняйки-киселя. Возможно, именно из этого обычая возникло слово «насытился», то есть «наелся» или «дошел до ситы».

Медовая сита

Ингредиенты

500 г сотового меда.

Способ приготовления

Мед прямо в сотах залить горячей водой (0,5 л). Воду нужно любыми средствами сохранять горячей. Раньше для этого в нее кидали раскаленные камешки. Всплывший воск снять шумовкой, полностью очищенную жидкость процедить и охладить.